



La Notizia LONDRA

CULTURA - SPETTACOLO - ECONOMIA - POLITICA - SPORT - INFORMAZIONE

Direttore Salvatore Mancuso Tel: 020 8879 1378 Mob: 07976 299 725
smlanotizialondra@gmail.com - www.smphotonewsagency.com



www.greennetworkenergy.co.uk



Roberto Luongo, Ambasciatore Raffaele Trombetta, Leonardo Simonelli e Domenico Calabria

DI TUTTO E DI PIÙ A WELCOME ITALIA

Acquolina in bocca assicurata

A pag. 14

Sant'Egidio: la comunità attiva anche a Londra

A pag. 4

BREXIT: il COMITES dá una mano a italiani in UK

"Per alleviare le preoccupazioni più assillanti"

Come tutti sanno, il Regno Unito si appresta a uscire formalmente dall'Unione Europea. Ciò comporterà un notevole cambio nella legislazione e

negli impegni assunti dal governo britannico non solo nei confronti di organizzazioni e enti europei ma anche nei confronti dei singoli cittadini europei

che risiedono in questo Paese.

Sappiamo che le notizie discordanti

Segue a pag. 2



RIPARTONO I CORSI DI ITALIANO A LONDRA

IL CONSOLATO HA SBLOCCATO LA SITUAZIONE DI CRISI

I corsi di italiano sono ripresi regolarmente a Londra dopo la grossa, sorprendente, devastante crisi dello scorso maggio quando il Coasit, la charity che li aveva in gestione, era stata obbligata a sospenderli all'improvviso per mancanza di fondi tra lo sconcerto e il malcontento della comunità angloitaliana. Le iscrizioni sono incominciate a settembre per le lezioni dell'anno scolastico 2018-2019 in calendario da ottobre al prossimo giugno.

La riapertura, sotto nuova gestione (al Coasit è subentrata la Sial), è stata possibile grazie all'impegno del Consolato d'Italia a Londra e in particolare del console generale Marco Villani.

Il Coasit (Comitato di Assistenza alle Scuole Italiane) ha organizzato per mezzo secolo nella metropoli britannica i corsi di lingua e cultura italiana ma si era trovato con le spalle al muro perché a causa di "vizi" nella sua contabilità 2017 non aveva ricevuto il vitale contributo concesso ogni anno per la sua missione dal ministero degli esteri italiano (sembra che si tratti di circa quattrocentomila euro) e si era trovato senza più le necessarie risorse per andare avanti,

In sostituzione del Coasit, ormai in via di liquidazione finale, il console Villani ha sbloccato la situazione di crisi facendo subentrare la Sial (Scuola Italiana a Londra) che ha presentato un'articolata offerta approvata dal

ministero degli Esteri in quanto ente finanziatore.

Il console aveva proposto di affidare la gestione dei corsi di italiano a Sial durante una riunione del Comites che si è svolta il 27 luglio. "Vista la gravità della cosa e i tempi stretti, mi sono adoperato senza tregua - aveva detto Villani - per trovare soluzioni adeguate e alla svelta. Dai contatti con la Sial, questa si è dimostrata disponibile a garantire la continuità dei corsi da settembre e siccome bisogna presentare proposta e bilancio preventivo entro il 31 luglio 2018 al Ministero degli Esteri per riattivare il contributo, mi auguro che questa soluzione sia gradita e approvata".

La Sial si è impegnata a organizzare i corsi coinvolgendo per quanto possibile degli insegnanti impiegati fino al maggio scorso dal Coasit.

Unica pillola amara: la quota a carico dei genitori è salita da 150 a 250 sterline all'anno per studente, con la promessa però di un progressivo miglioramento ulteriore dell'offerta qualitativa a livello didattico e organizzativo.

I corsi di lingua e cultura italiana realizzati a Londra con il contributo di Roma vedono ogni anno in media la partecipazione di circa cinquemila ragazzi e ragazze e sono di due tipi: inte-

Segue a pag. 2

UN NOTAIO INGLESE PER ITALIANI IN UK



Avete bisogno di un notaio inglese che parli e scriva in italiano? Nella zona londinese di Temple e a Bedford potete contare su Roberto Gaglione ma tenete presente che le funzioni del notaio in Inghilterra sono diverse rispetto ai servizi offerti dai notai della

Segue a pag. 4



Segue da pag.1

RIPARTONO I CORSI...

grati o extrascolastici.

I corsi integrati si svolgono in orario scolastico e l'insegnamento è inserito nell'ordinamento della scuola inglese. Attualmente sono in atto collaborazioni con numerose istituzioni scolastiche sia nell'area di Londra che in quella di Cardiff (nell'ambito di un progetto promosso dal Governo Gallese, denominato "Global Features").

I genitori che intendano segnalare una scuola interessata ad introdurre corsi integrati (l'italiano nel curriculum scolastico durante le ore scolastiche) possono scrivere all'Ufficio Scolastico del Consolato Generale d'Italia a Londra visitando il sito <http://ufficioscolasticolondra.altervista.org/>

I corsi di lingua extra-scolastici (quelli per i quali bisogna pagare) si tengono all'interno della struttura scolastica ma al di fuori del normale orario delle lezioni.

Tali corsi prevedono una quota di iscrizione corrisposta dalle famiglie il cui contributo è fondamentale per garantire il miglior esito delle attività didattiche.

I corsi sono rivolti a tutti i bambini che frequentano la Scuola Primaria e Secondaria e vengono suddivisi in:

Primary Y1-Y2

Livello: principiante-sufficiente

Primary Y3-Y4

Livello: principiante-sufficiente

Primary Y5-Y6

Livello: principiante-sufficiente

Primary Y1-Y2

Livello: buono-avanzato

Primary Y3-Y4

Livello: buono-avanzato

Primary Y5-Y6

Livello: buono-avanzato

Secondary Medio

Secondary preparazione esame GCSE

Secondary preparazione esame A level

La quota annuale di iscrizione è pari a £250 per allievo (con uno sconto del 10% per i fratelli) e copre il corso per l'intero anno. C'è anche una quota associativa annuale di £ 10 per famiglia. La quota annuale è pagabile in 3 rate; £85 (+ £10 di abbonamento annuale) alla registrazione, £85 prima del 1° gennaio 2019 e £80 prima del 1° aprile 2019

Il corso è annuale. Registrando il proprio figlio e pagando la prima rata, i genitori si impegnano a far completare il corso per l'intero anno. La quota annuale si ritiene saldata quando tutte e tre le rate sono state pagate, indipendentemente dalla frequenza alle lezioni. Non sono previsti rimborsi o compensazioni per mancata frequenza. Il costo di testi scolastici, laddove previsti, non è incluso nella quota annuale.

Tutte le informazioni per le modalità d'iscrizione sono sul sito <https://scuolaitalianalondra.org/it/corsi/>

La Redazione

Segue da pag.1

BREXIT: il COMITES...

che circolano in questi giorni, costituiscono per i cittadini italiani motivo di confusione e preoccupazione. Il Comites (Comitato degli Italiani all'Estero) - organismo nato al fine di tutelare e promuovere i diritti, le esigenze e le aspettative dei cittadini italiani residenti all'estero - ha quindi pensato importante offrire la sua consulenza su una serie di situazioni reali allo scopo di "alleviare, almeno in parte, le preoccupazioni più assillanti". Coloro che volessero approfondire i cambiamenti come verranno proposti da adesso fino alla fine di marzo 2019, si consigliamo di visitare il sito <http://www.comiteslondra.info/category/brexit/>

Le date già stabilite e da tener presenti sono:

- **29 marzo 2019:** uscita del Regno Unito dall'Unione Europea

- **31 dicembre 2020:** fine del periodo di transizione

- **30 giugno 2021:** termine ultimo per presentare domanda per ottenere il permesso di residenza a tempo indeterminato

Al momento non ci sono moduli da completare per continuare a risiedere in Gran Bretagna perché, come potete vedere sopra, le regole dell'Unione Europea sono ancora valide. Per il futuro, possiamo solo prevedere quello che potrebbe succedere quando si concluderà l'accordo che oggi è ancora in negoziazione. Al momento la Gran Bretagna propone di istituire un nuovo permesso di residenza a tempo determinato (Pre-Settled Status) oppure a tempo indeterminato (Settled Status) che deve essere richiesto da tutti i cittadini europei che ora vivono in questo Paese. Ovviamente le nuove regole non si applicano ai cittadini europei che possiedono anche la cittadinanza britannica.

Riportiamo di seguito alcune casistiche generali, utili alla comprensione di ciò che potrebbe accadere all'uscita del Regno Unito dall'Unione Europea dopo il 29 marzo 2019.

1. Sono arrivato in Inghilterra a luglio 1965. Cosa dovrei fare?

Risposta. Coloro che sono arrivati prima del 31 dicembre 1968, hanno ottenuto dall'Home Office il permesso di risiedere nel Regno Unito a tempo indeterminato (Settled Status) in base alla normativa nazionale britannica e quindi non hanno necessità di fare alcuna altra domanda poiché possiedono già il permesso di soggiorno a tempo indeterminato. Durante una riunione tenuta in Ambasciata d'Italia il rappresentante dell'Home Office, ha però consigliato a tutti di presentare domanda per ottenere il nuovo Settled Status per praticità, senza pagare alcuna parcella.

2. Sono arrivato in Inghilterra durante il 1970. Debbo fare domanda per il nuovo Settled Status?

Risposta. Sì, è necessario presentare la domanda per ottenere il nuovo Settled Status. Il Regno Unito ha iniziato a far parte dell'Unione Europea a partire dal 1.° gennaio 1973, data in cui non si applicano più le norme nazionali. Chi è arrivato quindi in Gran Bretagna dopo il 31 dicembre 1968 non può aver com-

pletato il periodo minimo dei quattro anni per ottenere il "settlement" previsto dalla sola legislazione nazionale britannica. Da questa data il diritto alla residenza in questo Paese viene assicurato dalle norme comunitarie. I diritti dei cittadini comunitari dopo il 29 marzo 2019, anche se ancora non codificate, già sono stati assicurati da ambo le parti che sono coinvolti nella negoziazione.

3. Sono residente nel Regno Unito da prima del 29 Marzo 2012 e ho pagato le tasse e contributi in maniera regolare. Dovrò fare la domanda per rimanere in Inghilterra?

Risposta. Sì, sarà necessario fare domanda per ottenere il nuovo Settled Status. Se alla data del 29 marzo 2019 si è residenti in questo Paese da più di 5 anni e sono state pagate le tasse e contributi sociali regolarmente, allora l'istituzione britannica accorderà il nuovo Settled Status dopo aver fatto i controlli con i competenti istituti nazionali. Gli istituti che saranno interessati dall'Home Office per i controlli, per il momento, sono la Inland Revenue & Customs e il Department for Work and Pensions, ma è stato chiesto di consultare anche il National Health Service e i registri elettorali dei Comuni.

4. Sono residente nel Regno Unito da più di cinque anni ma ho pagato le tasse e le assicurazioni sociali saltuariamente perché per alcuni periodi ho ricevuto assegni per disoccupazione. Cosa mi succederà?

Risposta. I rappresentanti dell'Home Office hanno assicurato che faranno tutti i tipi di ricerca per risolvere la questione a favore del cittadino europeo. Se l'Ufficiale non riuscirà ad ottenere autonomamente prove della continuata residenza legale dei cinque anni, chiederà all'interessato di provvedere la necessaria documentazione.

5. Sono residente nel Regno Unito da più di cinque anni, ho un sussidio per malattia di lunga durata dal Jobcentre Plus. Potrò ottenere il Settled Status?

Risposta. Sì, potrà chiedere il nuovo Settled Status e potrà continuare ad usufruire del sussidio, dei servizi medici ed ospedalieri e di tutti gli diritti e prestazioni, a patto che esse rientrino nel campo di applicazione del regolamento europeo No.883/04.

6. Sono residente in Gran Bretagna per più di cinque anni ed ho una piccola pensione di vecchiaia pagata dal Department for Work and Pensions. Ho diritto di rimanervi dopo il 30 giugno 2021?

Risposta. Sì, a condizione che si faccia domanda per ottenere il Settled Status. La Direttiva europea No.38/2004 infatti, prevede che coloro che hanno maturato il diritto al trattamento pensionistico nel paese di residenza, maturano anche il diritto al permesso di residenza a tempo indeterminato.

7. Sono residente nel Regno Unito da più di cinque anni. Alcuni anni prima del 2012 sono stato in prigione. Cosa mi accadrà?

Risposta. Si può fare in ogni caso la domanda per ottenere il Settled Status dove è necessario dichiarare di essere stato in prigione. L'ottenere il Settled Status però dipende dalla gravità del crimine commesso.

8. Sono residente in Gran Bretagna da più di cinque anni ed ho lavorato in modo autonomo. Debbo fare domande diverse da quella che faranno i lavoratori dipendenti?

Risposta. No, i lavoratori autonomi godono degli stessi diritti dei lavoratori dipendenti al fine di ottenere il nuovo Settled Status. Diverse potrebbero essere solo le prove di residenza richieste dall'Home Office, nel caso il reddito netto dichiarato non abbia dato origine all'obbligo dell'imposizione fiscale né quella assicurativa.

Il Comites attiva contatti con associazioni italiane di Londra Distribuirà una sua newsletter



Dal primo settembre il Comites ha assunto una persona - il signor Marco Pariotti - per intraprendere il lavoro di ricerca e quindi di contatto con le associazioni, istituti e società italiane operanti nella circoscrizione consolare di Londra.

"Da un primo controllo operato da Marco in queste due settimane, già figurano sul nostro "registro" - ha precisato Pietro Molle, presidente del Comites di Londra - un centinaio di associazioni che sono vive ed operanti e di cui abbiamo il recapito. Per introdurre il Comites e quindi mantenere i rapporti con queste associazioni abbiamo pensato di iniziare a fare circolare un nostro fogliettino informativo mensile o quindicinale. Il fogliettino elettronico e per le altre lo si invierà in modo cartaceo".

Comites verrà fatto circolare tramite le email per quelle associazioni che hanno fornito il loro indirizzo elettronico e per le altre lo si invierà in modo cartaceo".

Brexit: ancora rassicurazioni agli italiani in Uk

Confronto in Ambasciata con sottosegretaria Suella Braveman



L'ambasciatrice britannica a Roma Jill Morris, la sottosegretaria Suella Braveman e l'Ambasciatore Raffaele Trombetta

Non importa che cresce il timore di un "no deal" ai negoziati sulla Brexit. Nei confronti degli "italian friends" residenti in Uk il governo britannico non cessa di essere rassicurante e così è stato anche la sera del 13 settembre quando l'Ambasciata d'Italia a Londra ha ospitato una conferenza sul tema "Brexit e diritti dei cittadini europei".

Suella Braveman (sottosegretario al Department for Exiting the European Union e cioè al ministero della Brexit)

e l'ambasciatrice a Roma Jill Morris - invitate alla conferenza - hanno fatto a gara nella ricerca di parole tranquillizzanti anche se hanno dovuto più o meno ammettere che l'accordo raggiunto lo scorso dicembre tra Londra e Bruxelles sulla permanenza dei cittadini europei già in Uk (o che arriveranno entro il 31 dicembre 2020) rischia di essere rimesso in discussione se malauguratamente le trattative sull'uscita dall'Ue terminassero con un nulla di

fatto, senza lo straccio di un qualche accordo.

Prendendo la parola dopo una breve introduzione dell'ambasciatore Raffaele Trombetta, l'ambasciatrice Morris ha messo comunque in evidenza che il suo governo farà tutto il possibile per evitare che la Brexit ostacoli i "robusti legami" esistenti tra Italia e Regno Unito.

"Apprezziamo - le ha prontamente fatto eco Suella Braveman, nata in Uk da genitori emigrati da Kenya e Mauritius negli Anni Sessanta - l'importante contributo della comunità italiana che vive e lavora nel Regno Unito".

Anche in caso di un nefasto scenario di "no deal" Suella Braveman ha assicurato che Londra non intende cacciare nessuno dei cittadini europei già residenti in Uk e nemmeno utilizzarli come "bargaining chips" e cioè merce di scambio.

La sottosegretario alla Brexit ha ripetuto vecchi cavalli di battaglia della primo ministro Theresa May (tipo "Usciremo dall'Ue e non dall'Europa")

e ha sottolineato che in base alle procedure decise gli europei in Uk conserveranno dopo la Brexit gli stessi diritti di oggi e potranno ottenere il "settled status" con un iter burocratico estremamente semplificato.

Alla conferenza, moderata dal vicecapomissione dell'ambasciata Alessandro Motta, ha partecipato una nutrita rappresentanza di italiani e di associazioni italiane in Uk che hanno potuto interagire direttamente con gli

esponenti del governo di Sua Maestà ponendo loro molte domande.

L'ambasciatore Trombetta ha chiuso la conferenza ringraziando gli speaker per le informazioni fornite e ha messo in risalto la grande importanza di condividere ad ogni livello le informazioni sulla Brexit, in special modo per quanto riguarda i diritti dei cittadini Ue e le questioni inerenti la loro vita concreta. Ha anche auspicato che tutte le promesse fatte diventino realtà. *LaR*



Q&A Alessandro Motta con funzionari ministeriali britannici

SARDEGNA TERRA DI INNOVAZIONE

Giornata di lavoro all'Ambasciata di Londra



Maria Grazia Piras, Presidente della regione Sardegna Francesco Pigliaru, l'Ambasciatore Raffaele Trombetta e Roberto Luongo

La Sardegna non è soltanto mare e nuraghi: si vuole proporre come terra di avanzata innovazione con interessanti opportunità di investimento e proprio a tal fine l'Ambasciata d'Italia a Londra ha organizzato il 27 settembre scorso assieme all'agenzia Ice una giornata di lavoro - intitolata "Sardinia Land of Innovation - Investment Opportunities" - per illustrare questo nuovo volto dell'affascinante isola mediterranea.

L'evento puntava a favorire lo stabilimento di una rete di contatti e di colla-

borazione tra imprenditori del settore start-up proveniente dalla Sardegna, i loro omologhi basati nel Regno Unito e rappresentanti dei mercati internazionali potenzialmente interessati ad investire nel settore innovativo sardo. L'iniziativa si inserisce anche nella serie "Italy for Innovation", una rassegna di eventi dedicati all'innovazione in Italia e nel Regno Unito, lanciata dall'Ambasciata d'Italia due settimane fa.

L'Ambasciatore Raffaele Trombetta ha introdotto i lavori sottolineando il

focus che la regione Sardegna ha posto sull'innovazione e la promozione delle start-up. A testimonianza della forte proiezione sulla ricerca e lo sviluppo nel settore dell'innovazione tecnologica e delle ICT, anche ai fini di uno sviluppo commerciale in tali ambito, sempre l'Ambasciatore ha ricordato come la Regione abbia, negli ultimi tre anni, raccolto oltre 200 candidature da parte di imprese che hanno risposto a bandi sull'internazionalizzazione e registrato un elevato numero di nuove start-up, con parallelo aumento dell'export proprio nei settori ad elevato contenuto tecnologico.

Il Presidente della Regione Autonoma della Sardegna Francesco Pigliaru ha illustrato il piano della Regione per favorire la collaborazione internazionale nell'ambito della tecnologia, della digitalizzazione e dell'innovazione e il sostegno agli start-up per aiutarli ad aprirsi al mondo.

Presentati alcuni progetti quali concrete opportunità di investimento, tra

cui: Aria Project (Chemical purification of the Underground Argon UAr), riguardante processi chimici di purificazione dell'Argon, con possibilità di risvolti in settori quali l'energia, l'ambiente e l'agricoltura.

Hanno poi avuto luogo le presentazioni da parte dell'Ingegnere Andrea Preve del progetto Space Propulsion Test Facility Project (SpaceLab, una società affiliata a AVIO-ASI), relativo

ad infrastrutture per la ricerca e i test spaziali, e da parte del Rettore dell'Università di Sassari, il Prof. Massimo Carpinelli, del SAR-GRAV Project, the Sardinia Underground Laboratory, a first module for the Einstein Telescope Infrastructure, progetto relativo ad un innovativo rilevatore di onde gravitazionali.

Nell'occasione è inoltre stato presentato il DistrICT, Distretto tecnologico delle ICT e dell'ecosistema startup in Sardegna, il cui obiettivo è di stimolare nuove iniziative imprenditoriali e lo sviluppo di tecnologie innovative, promuovendone sempre più l'internazionalizzazione.

La Redazione



Annalisa Bonfiglio, Giulio Soro, Alessandro Onano e Paola Marinone

*Importers & Distributors
Of Wines & Provisions*



*Specialists In Italian Cheeses,
Meat Products & Fresh Pasta*

Carnevale House, 107 Blundell Street
London, N7 9BN
Tel: 020 7607 8777
Fax: 020 7607 8774

www.carnevale.co.uk

e-mail: info@carnevale.co.uk

Poplar Street, Moldgreen
Huddersfield, HD5 9AY
Tel: 01484 514 117
Fax: 01484 432 861

Segue da pag.1

UN NOTAIO...

Penisola.

La figura del notaio in Inghilterra e Galles viene ufficialmente riconosciuta per la prima volta nel lontano 1279 quando venne concessa dal Papa, all'Arcivescovo di Canterbury, la facoltà di nominare i notai: ciò fa della categoria dei notai una delle professioni legali più antiche del Paese nonché dell'intera Europa. Attualmente, i notai sono regolati dal Faculty Office of the Archbishop of Canterbury (www.facultyoffice.org.uk) con sede in Westminster a Londra.

Nello svolgimento delle loro funzioni

i notai hanno obblighi in merito all'identificazione delle parti, all'accertamento della loro capacità nonché, eventualmente, dei loro poteri.

In particolare i Notaries, quando sono chiamati a svolgere la loro funzione di autentica delle sottoscrizioni, devono accertarsi in primis dell'identità personale del soggetto che appone la sottoscrizione stessa. In pratica, deve essere richiesta l'esibizione di un documento d'identità valido e la prova dell'indirizzo che può essere fornita tramite un'utenza o un estratto conto bancario recente intestato al firmata-

rio. Inoltre, i Notaries devono accertarsi sia della capacità mentale del soggetto che appone la sua sottoscrizione su un atto e sia della sua effettiva comprensione ed accettazione del documento da sottoscrivere.

Questi due aspetti vengono verificati direttamente dal Notary in sede di stipula, attraverso l'interazione diretta con il firmatario. Può, tuttavia, capitare il caso in cui il documento da sottoscrivere sia redatto in una lingua straniera non conosciuta dalla parte e, pertanto, in questo caso il Notary potrà, se a conoscenza della lingua straniera, effettuare la traduzione del documento oppure richiedere una traduzione del documento stesso nella lingua conosciuta dalla parte.

Infine, quando chi firma un documento interviene in qualità di Amministratore di una società, il Notary dovrà accertarsi della sua qualifica tramite una visura presso la Companies House (www.companieshouse.gov.uk) nonché dei suoi poteri relativamente alla sottoscrizione di quel determinato atto. Questo secondo aspetto si può verificare attraverso l'analisi integrata della normativa di riferimento (Companies Act 2006), dello statuto (Articles of Association) e delle delibere eventualmente assunte dalla società e che vengono conservate nei libri sociali. A tal proposito, si segnala che la Rule 32.20 del Civil Procedure Rules 2005 conferisce agli atti notarili una forza probatoria "speciale", salvo prova contraria.

Allorquando un cittadino italiano dovesse avere necessità di un documento notarile da utilizzarsi in Italia, due sono le strade che lo stesso può percorrere: la prima è quella di rivolgersi al Consolato Italiano competente; la seconda è quella di recarsi presso un Notary il quale potrà assisterlo per il servizio richiesto.

Ad esempio, se l'utente ha necessità di sottoscrivere una Procura (Power of Attorney) da utilizzare in Italia, potrà recarsi presso un Notary il quale potrà assistere direttamente l'utente stesso autenticando la sua sottoscrizione, per poi procedere alla debita legalizzazione del documento (cd. Apostille).

La Redazione



La Comunità di Sant'Egidio, nata 50 anni fa a Roma ed oggi presente in più di 70 paesi nel mondo, sogna e lavora anche a Londra per costruire una città più umana. Ogni sabato presso i locali della Chiesa Carmelitana di Kensington vengono preparate dagli amici volontari di Sant'Egidio buste con tutto il necessario per alleviare un poco la condizione difficile e precaria di chi vive per la strada: tè e cioccolata calda, panini freschi farciti, frutta e dei dolci. Ci si divide poi in gruppi più piccoli composti da quattro o cinque persone e si raggiungono i senzatetto in diverse zone della città.

"I panini e le bevande calde sono certamente gradite da chi vive per la strada", ci racconta un giovane di Sant'Egidio "ma molto più prezioso - sia per i poveri che aiutiamo, sia per i volontari - è il tempo che noi passiamo con gli homeless di Londra. In una città frenetica come la capitale britannica, fermarsi e chiedere come stai sono piccoli gesti, ma molto significativi: dona speranza e dignità a chi è povero ed invisibile.

Quella del sabato è oramai una tradizione, a cui non si può mancare. È un appuntamento che scandisce la settimana: in molti oramai ci aspettano

Sant'Egidio: la comunità attiva anche a Londra

Ritrovo ogni sabato a Kensington per aiuto agli homeless

ogni sabato al "solito posto".

Il governo britannico stima che almeno 4751 persone hanno dormito per strada nel 2017 in Inghilterra, con un incremento del 15% rispetto all'anno precedente. Il 24% di queste persone è a Londra. "Con questi incrementi esponenziali, c'è bisogno certamente di maggiori servizi di assistenza, ma soprattutto di più umanità", dice Emanuela Russo della Comunità di Sant'Egidio a Londra.

I senzatetto non sono i soli ad essere ai margini di una società ricca come quella della metropoli. Secondo uno studio condotto da Age UK nel 2016, un anziano su due vive da solo mentre più di un milione di persone vivono in una condizione di "solitudine cronica".

Sant'Egidio si misura anche con il mondo degli anziani soli: "la loro è una domanda che non può rimanere inscaltata, ma siamo chiamati a trovare

risposte concrete ed insieme" ci spiega Emanuela.

Ecco allora l'idea di creare un spazio libero dalla solitudine, ma ricco di amicizia, calore umano e buon cibo - cucinato da chef professionisti, uno dei quali ha preparato in passato un pasto persino per la Regina D'Inghilterra. Si chiama "Our Cup of Tea", ed è un appuntamento fisso l'ultimo sabato di ogni mese, a cui partecipano poco meno di 100 persone vulnerabili. Un pomeriggio di festa dove chi viene trova un'atmosfera familiare, volti amici, persone con cui confidarsi: chi viene trova una famiglia, la sua. Partecipano persone del quartiere, ma anche chi vive più lontano alla periferia di Londra non manca a questo appuntamento.

In questi mesi Sant'Egidio, ha iniziato i preparativi per la grande cena della vigilia di Natale a cui verranno

invitati tutti i poveri incontrati durante l'anno. Nel Natale 2017 erano più di 300 le persone sedute a tavola.

Un'evento così richiede l'aiuto di tutti, anche il vostro!

Sant'Egidio in collaborazione con e grazie ad Enzo Olivieri di Tasting Sicily - Leicester Square - ha organizzato un evento di raccolta fondi per finanziare proprio la cena di Natale per i poveri di Londra. È un bel modo per aiutare i tanti giovani che oggi sognano e si impegnano concretamente per rendere la nostra città - e noi con lei - un luogo migliore. Aiutare è semplice: basta partecipare ad una cena squisita prenotando un posto a questo indirizzo: <https://www.santegidio.org.uk/events/banquet-for-the-spirit>

Si può senz'altro dire: fare del bene lascia un buon sapore in bocca!

Emanuela Russo

NASCE IL CLUB ITALIANO



Quattro imprenditori italiani da molti anni attivi nella capitale britannica hanno dato vita al Club Italiano allo scopo di "facilitare sinergie all'interno della comunità degli imprenditori italiani e legati all'Italia con base a Londra".

La presentazione ufficiale del nuovo club è avvenuta il 20 settembre durante un incontro al quale hanno partecipato un'ottantina di persone tra imprenditori medio-piccoli e professionisti italiani.

I promotori dell'iniziativa sono Annelise Pesa, Antonio Venditto, Duccio Zambrini e Stefano Potorti.

La Redazione



ITAL UIL
ISTITUTO TUTELA E ASSISTENZA
LAVORATORI
UNIONE ITALIANA DEL LAVORO



L'UFFICIO DI PATRONATO ITAL UIL
SI È TRASFERITO NEL
NUOVO UFFICIO SITUATO A:
PATRONATO ITAL UIL
SECOND FLOOR, CONGRESS HOUSE
23-28 GREAT RUSSELL STREET
LONDON WC1B 3LS

Potete contattarci al
SOLITO
020 8540 5555
ital.uil.gb@hotmail.co.uk

SI ASSICURA UNA PRESENZA IN WIMBLEDON
FINO ALLA FINE DEL 2018 PRESSO IL
169 GLADSTONE ROAD
ALLA "LA BOTTEGA DEL PANE"
LUNEDÌ E VENERDÌ DALLE 10:00 ALLE 13:00



il Fornaio Ltd

5 Barretts Green Road, Park Royal, London NW10 7AE
T: +44 (0)20 8961 1172 F: +44 (0)20 8961 0172
www.ilfornaio.co.uk

PREMIATI GIOVANI RICERCATORI ITALIANI IN UK

SERATA IN AMBASCIATA PER "ITALY MADE ME"

All'Ambasciata Italiana di Londra sono stati premiati i giovani ricercatori italiani attivi in U.K. che più si sono distinti nel loro campo accademico.

La cerimonia di premiazione di "Italy Made Me" si è svolta la sera del 4 settembre, su iniziativa dell'Ambasciata Italiana di Londra in collaborazione con l'Associazione degli Scienziati Italiani nel Regno Unito (AISUK), l'Associazione Medici Italiani nel Regno Unito (IMSOGB) e la Charity "Il Circolo". Gli sponsors sono stati, oltre al già citato "Il Circolo", Consulcesi e Farmaco Italiano ed Unicugno.

L'Ambasciatore Raffaele Trombetta ha introdotto la serata e ricordato come l'obiettivo di Italy Made Me sia quello di sostenere i ricercatori italiani del mondo accademico britannico che mettono a frutto le esperienze acquisite in entrambi i contesti di formazione ed impegno professionale ed ha espresso l'intenzione di continuare a

sostenere questa valida iniziativa.

La Dott.ssa Carla Molteni, Professoressa di Fisica al King's College, ed il Professor Antonio Guarino, Presidente AISUK, hanno introdotto l'associazione e spiegato i criteri di valutazione seguiti nella selezione.

I premiati nelle diverse aree sono stati: Area Life Sciences

Dott.ssa Serena Lucotti, "Targeting prostanoid biosynthesis during metastasis: the therapeutic potential of aspirin and beyond", University of Oxford

Dott. Luca Peruzzotti Jametti, "Personalised neural stem-cell therapy for people with progressive multiple sclerosis", University of Cambridge

I premi sono stati consegnati dall'Ambasciatore Trombetta e dal Dott. Massimo Tortorella, Amministratore Delegato del gruppo Consulcesi e di Farmaco Italiano.

Area Physical Sciences and Engineer-

ring:

Dott. Fabio Morreale, "Effect of instrument structure alterations on violin performance", Queen Mary University of London

Dott.ssa Francesca Tallia, "Bouncy bio-glass: 3D-printed bouncy hybrid device for articular cartilage tissue regeneration", Imperial College London

Consegnati dall'Ambasciatore Trombetta e dal Prof. Mauro Ciccolini, Direttore della sede londinese di Unicugno.

Area Social Sciences and Humanities vincitori:

Dott. Giuseppe Moscelli, "Patient choice and socio-economic status (SES) inequalities in the access to publicly-funded healthcare", University of York

Dott.ssa Cristina Scarpazza, "When the single matters more than group: how to promote the individual-level inference of brain based disorders using neuroimaging techniques", King's College London

I premi sono stati consegnati dall'Ambasciatore Trombetta e dalla Dott.ssa Maria Caterina Mignone Fazzari, Presidente de "Il Circolo". La serata è proseguita con un cocktail che ha favorito la comunicazione tra i giovani ricercatori e la comunità presente.

La Redazione



L'ambasciatore Raffaele Trombetta con gli sponsors e i premiati



Courtney Fingar, Sharon Ellis e Stefano Firpo

L'Ambasciata d'Italia a Londra ha lanciato il 17 settembre scorso il primo evento di una nuova serie "i4i or Italy for Innovation" ideata dall'Ambasciatore Raffaele Trombetta e dedicata all'innovazione in Italia e nel Regno Unito.

Il dibattito ha visto protagonisti Stefano Firpo (Direttore Generale per la Politica Industriale, la Competitività e le Piccole e Medie Imprese presso il Ministero Italiano per lo Sviluppo Economico), Sharon Ellis (Director of

International Science & Innovation within the Department for Business, Energy and Industrial Strategy). I due speaker sono stati moderati da Courtney Fingar (Editor-in-chief fDi Magazine, Financial Times Group).

L'evento, organizzato in collaborazione con l'Agenzia ICE, sede di Londra, si è focalizzato sulla innovazione nel campo dell'impresa e delle start-up.

Nei suoi commenti introduttivi l'Ambasciatore Trombetta ha sottolineato l'enorme potenziale che esiste per più

"Italy 4 Innovation": Ambasciata vara nuovo ciclo di dibattiti

A confronto l'innovazione in Uk e nella Penisola

strette collaborazioni tra Italia e Regno Unito nel settore dell'innovazione. La grande creatività italiana, sostenuta dalla nostra industria meccanica, ha sempre permesso di innovare e guardare al futuro.

In merito alla nuova piattaforma i4i, l'Ambasciatore ha evidenziato come essa prevede non solo di avvicinare start-up innovative dei due paesi, ma soprattutto di mettere a confronto i due modelli di sviluppo e regolamentari per poter imparare e emulare le best practices rispettivamente adottate in Italia e nel Regno Unito circa normative, schemi di sostegno e di detassazione e incentivi allo sviluppo e crescita, modelli di incubatori, acceleratori, ecc. per le start-up. Sul versante italiano, l'interesse è soprattutto quello di presentare i progetti più innovativi che possano

suscitare l'interesse di investitori più o meno tradizionali, facendo leva sul fatto che Londra è comunque una realtà primaria della finanza internazionale.

Durante la serata, il dott. Firpo ha ricordato che l'Italia è tra i principali contributori al programma spaziale europeo e leader globale, anche grazie ad un settore manifatturiero di altissima qualità, in settori chiave come quello della robotica strumentale, oltre ai grandi progressi registrati nella microelettronica e nell'intelligenza artificiale. Inoltre, ha fatto notare come la futura legge di bilancio giocherà un ruolo fondamentale nelle possibilità dell'Italia di attrarre talenti e di come anche l'accesso al credito per il necessario scaling-up stia registrando significativi miglioramenti.

La dott.ssa Ellis ha sottolineato come

il Regno Unito abbia lanciato un programma a favore dell'innovazione con un forte endowment economico (oltre 7,5 miliardi di sterline allocati dal Governo) volto a sostenere scambi più efficaci e diretti tra il mondo accademico e le imprese, facilitare la ricerca e lo sviluppo ed incoraggiare l'innovazione in ogni settore. La Ellis non ha mancato di rimarcare l'importanza dei programmi europei di ricerca e l'ambizione britannica a poter continuare ad esserne parte anche dopo la Brexit. Le decisioni di Apple e Microsoft di investire rispettivamente a Napoli e Milano per la apertura di nuove sedi operative, ha infine aggiunto la Ellis, è sicuramente un segnale che l'Italia sta andando nella giusta direzione per attrarre le grandi multinazionali dell'innovazione.

La R

Servicing the art of Gastronomy

info@cibosano.co.uk ~ 020 8207 5820 ~ cibosano.co.uk



Charcuterie ~ Cheeses ~ Fresh Pasta ~ Antipasti ~ Seafood ~ Cakes ~ Oils ~ Vinegars



Andrea Zecchino e Nino Caruso

Veeno ha iniziato a muovere i primi passi nel 2013 quando, in quel di Manchester, due ragazzi appena laureati – Nino Caruso e Andrea Zecchino – si sono conosciuti grazie ad una passione in comune: il calcetto.

I due si incontravano spesso come amici per giocare e passare serate insieme all'insegna del divertimento. Ma qualcosa venne fuori ulteriormente... I due capirono che avevano qual-

cos'altro in comune: la passione per l'aperitivo Italiano.

Dopo aver cercato invano posti dove poter gustare un buon aperitivo Italiano - nella maniera classica ed in un ambiente informale e rilassato - realizzarono subito che, non solo a Manchester ma in tutti gli UK, l'offerta era alquanto scarsa o addirittura inesistente.

Questo li ha portati all'idea che li ha



Stratford



Reading



Reading

DUE RAGAZZI ITALIANI FANNO FORTUNA IN UK CON I "VEENO WINE CAFÉ"

Ne hanno già aperti 19, vogliono espandersi a Londra

spinti ad aprire il primo "Veeno Wine Café" nel Novembre 2013 dove hanno iniziato il loro lungo percorso seguendo il loro obiettivo: fare diventare Veeno il posto riconosciuto come il luogo ideale dove gustare del buon vino e degli ottimi stuzzichini Italiani.

Sono passati ormai quasi cinque anni dall'ormai lontano Novembre 2013 quando Nino e Andrea cominciarono a muovere i primi passi con la loro idea di business. Dati e fatti dimostrano che avevano ragione.

Veeno ad oggi conta ben 19 location su tutto il territorio UK, partendo dalla Scozia con Edinburgo, per poi raggiungere il profondo sud di Brighton toccando, nel loro viaggio verso sud, per citarne solo alcuni: Leeds, Stratford Upon Avon, Nottingham, Bristol... Il loro sito www.theveenocompany.com contiene tante informazioni su tutte le location, il loro menù, la loro storia ed anche il loro Online Shop!

Sì, perché i due non si sono limitati soltanto ad aprire "Wine Café" – come amano chiamarli loro – in giro per gli UK ma, negli anni, hanno fatto partire ulteriori progetti come appunto quello del loro shop online, col quale vendono prevalentemente i loro vini e altri prodotti come dolci, biscotti, marmellate, ecc...

Doveroso annoverare che si tratta di vini provenienti dalla cantina di famiglia di Nino, ovvero la Caruso e Minini in Sicilia, ed un'altra cantina "amica" Marchigiana, la Moroder.

Un ulteriore progetto di successo è stato il Veeno Franchising, partito a febbraio 2017, progetto in cui i due permettono, ad altri imprenditori che perseguono il loro stesso obiettivo, di aprire propri Wine Café sotto il nome e con tutto il "know how" di Veeno.

Il piano di espansione attuale è molto concentrato su Londra, infatti da un anno Veeno gestisce un proprio punto nella centralissima St Paul's all'interno dell'area commerciale One New Change, ma questo è soltanto l'inizio. I due si preparano all'apertura di nuove location sempre nella capitale, infatti

sono già in cantiere due importanti progetti a Chancery Lane e Woking, ed in previsione altre dieci aperture, sempre nella capitale, nei prossimi cinque anni.

Grazie a Veeno, Londra sarà bagnata da buon vino e finalmente un posto dove poter gustare un autentico aperitivo Italiano!

Maurizio Gasparro



Manchester

DA SICILIA E MARCHE I VINI PER I VEENO WINE CAFÉ

Oltre che alla formula vincente dell'aperitivo all'italiana, il crescente successo dei Veeno Wine Café è senz'altro dovuto sulla bontà dei vini proposti, tutti rigorosamente in arrivo dalla Penisola e prodotti sostanzialmente da due case vinicole: la Caruso&Minini di Marsala e la Moroder di Ancona.

La scelta di Caruso&Minini è ovvia: si tratta dell'azienda di famiglia di uno dei due fondatori della catena britannica di bar, Nino Caruso.

La Caruso&Minini è venuta alla luce su iniziativa di due famiglie e di due storie diverse che si intrecciano e si fondono quando Stefano Caruso, terza generazione di vignaioli, incontra Mario Minini, titolare di un'azienda di commercializzazione del Nord Italia.

Insieme fondano, a Marsala, la Caruso&Minini, nell'estrema Sicilia Occidentale. È una ambiziosa scommessa, che vede protagonisti la tradizione agricola della famiglia Caruso e la competenza nelle vendite dei Minini. Scommessa vincente poiché, ad oggi, i vini raggiungono gli appassionati in più di 30 paesi in tutto il mondo.

Mentre Nino Caruso ha fatto fortuna in UK con l'amico Andrea, Stefano Caruso è oggi affiancato in Sicilia dalle due figlie Giovanna e Rosanna. Una gestione in rosa con l'ingresso delle due figlie che ha sicuramente portato una ventata di freschezza fra le botti.

Ha alle spalle una storia antica e illustre l'azienda vinicola Moroder di Ancona, nata nel 1837 e rilanciata nei primi Anni Ottanta quando Alessandro Moroder e sua moglie Serenella decisero di dedicarsi con passione e impegno all'attività vitivinicola, dandole una nuova attenzione e rilevanza. I Moroder, originari della Val Gardena, si erano spostati nell'anconetano alla metà del '700 e avevano comprato i terreni agricoli dove ancora al giorno d'oggi sorge l'azienda, un'azienda certificata bio e situata interamente all'interno del Parco Naturale del Conero.



Bristol



Chester





ROBERTO COSTA
ACADEMY



Opportunità di studio e lavoro a Londra per giovani italiani

Le offre la "RC academy" di Roberto Costa e Stefano Potorti

La Brexit non spaventa Roberto Costa, poliedrico ristoratore di successo e creatore del metodo Costa (<https://www.macellaiorc.com/>), e Stefano Potorti, fondatore della Sagitter Training (www.sagittertraining.com) specializzata nei progetti di Alternanza Scuola Lavoro ed Erasmus, che hanno appena unito le forze per dare vita alla RC Academy.

Nonostante il clima incerto nella capitale britannica dovuto alla prossima uscita dall'Unione Europea, il progetto si pone come esempio unico che combina la possibilità di imparare un lavoro ed al tempo stesso la lingua inglese.

Elemento dirompente dell'Academy è destinato ad avere un forte impatto sociale, è la struttura della stessa che non solo non richiede alcun investimento finanziario da parte dei partecipanti ma assicura agli stessi la possibilità di un cambiamento di vita radicale. Il corso della RC Academy è voluta-



mente strutturato a tempo determinato, tre mesi, durante i quali i ragazzi impareranno a lavorare, studieranno l'inglese con un corso provato tenuto direttamente presso il ristorante e percepiranno uno stipendio mensile.

Guidati ed affiancati da coloro che, sin dall'inizio, hanno aiutato nello svi-

luppo e miglioramento del così detto "Metodo Costa", i selezionati avranno la possibilità di scoprire e capire l'importanza delle origini dei prodotti, diventare abili nel distinguere le caratteristiche che li rendono unici, e comprendere la grande differenza tra qualità assoluta e qualità percepita.

"Vogliamo creare entusiasmo in un settore che viene troppo spesso sottovalutato e lo facciamo con la passione che ci contraddistingue da sempre", sottolinea Roberto Costa.

Stefano Potorti considera il progetto "una rivoluzione" nel settore in quanto combina in un'unica offerta quello che molti dei giovani Italiani diretti a Londra hanno sempre cercato: un lavoro retribuito, un percorso di formazione ed il miglioramento della lingua.

Il progetto ha già ricevuto il patrocinio della Camera di Commercio Italiana per il Regno Unito ed è stato ufficialmente presentato il 5 Ottobre a Londra.

Le selezioni dei partecipanti e' incominciata a metà Ottobre, con l'obiettivo di avere il primo gruppo di circa 20 persone pronte per la prima settimana di Novembre.

Può presentare la propria candida-

tura chiunque abbia un'età compresa tra i 18 ed i 32 anni. Per ulteriori informazioni o per inviare la propria candidatura visitare la seguente pagina <https://www.sagittertraining.com/rc-academy/>

INFORMAZIONE ITALIANA ALL'ESTERO: CONVEGNO A ROMA IN PROGRAMMA A NOVEMBRE

Si terrà a Roma il prossimo 15 novembre un convegno sull'informazione italiana all'estero organizzato da Fusie e Cgie. È quanto deciso sulla scia di un incontro alla Farnesina tra il Sottosegretario agli esteri, Ricardo Merlo, il Direttore Generale per gli italiani all'estero, Luigi Maria Vignali, il Segretario generale del CGIE, Michele Schiavone, e il Presidente della Fusie (Federazione Unitaria Stampa Italiana all'Estero), Giangi Cretti, accompagnato dal Segretario generale Giuseppe Della Noce, e alla luce di quanto emerso in occasione dell'ultima sessione dell'Assemblea plenaria del Consiglio Generale degli Italiani all'estero (Cgie).

Al centro dei lavori, al quale interverranno oltre agli operatori del settore anche esperti e rappresentanti istituzionali, un confronto sui temi legati alla nuova legge sull'editoria, al ruolo delle testate italiane all'estero, anche come strumenti di promozione della lingua italiana nel mondo e di sostegno all'internazionalizzazione, alle potenzialità e ai rischi dell'impiego delle nuove tecnologie.

Durante l'incontro alla Farnesina che ha poi portato al varo del convegno il sottosegretario Merlo ha sottolineato l'importanza dell'informazione dedicata agli italiani residenti all'estero e ha ringraziato la FUSIE per il lavoro di coordinamento che svolge tra i vari editori.

Merlo ha inoltre assicurato a Cretti e Della Noce la "giusta attenzione" del governo nei confronti di chi, non senza ostacoli e difficoltà, svolge un doppio ruolo di fondamentale importanza: quello di comunicare e informare, ma anche di diffondere e promuovere nel mondo la lingua italiana

Bringing you the very best from Italy



Covent Garden
30 Wellington St, London WC2E 7BD
Tel: 020 7240 6339

OPEN NOW



Cicchetti :- (pronounced chi - KET - tee) are small dishes, typically served in cicchetti bars in Venice. You can make a meal of them by ordering several plates which can be shared between friends.



215. PICCADILLY, LONDON, W1J
9HL Tel: 0207 4949435



WWW.SANCARLOCICCHETTI.CO.UK



SERATE "ITALIANE" DI BENEFICENZA PER INDIA E BANGLADESH

COINVOLTO LO CHEF CARMELO CARNEVALE



Simone Furiato, Carmelo Carnevale, Marco Villani, Francesca Dassori, Massimo Carnelos e Antonella Sciortino

Grazie all'entusiasmo e all'impegno sociale di Francesca Dassori e Antonella Sciortino e al supporto dello chef Carmelo Carnevale, due associazioni senza scopo di lucro che operano nel subcontinente indiano riceveranno i fondi raccolti in una serie di eventi organizzati da Luglio a Dicembre in varie location di Londra.

In Bangladesh l'associazione Pang'Ono Pang'Ono, guidata da Rudy Bernabini, aiuta 700 bambini orfani, provvedendo alla loro assistenza ed educazione e promuovendo l'adozione a distanza.

In India, le donne adivasi del Kerala hanno la possibilità di emanciparsi attraverso il lavoro nell'atelier della Boneca de Malabar, la bambola di pezza

nata da un'idea dell'artista italo-svizzera Ester Zuercher Camponovo.

Il supporto dello Chef Carmelo Carnevale, presidente dell'APCI-UK, è stato fondamentale per attrarre in una popolare caffetteria dell'elegante quartiere di Mayfair i benefattori che hanno partecipato numerosi e con piacere agli aperitivi e show cooking dello chef siracusano che oltre a deliziare i palati dei presenti con una selezione di street food ha intrattenuto il suo pubblico con le storie legate alla tradizione delle ricette.

Un plauso VA alla venue Caffè Rei che devolve i proventi degli eventi alle nobili iniziative.

In calendario altre occasione di networking per continuare a contribuire alla

causa e altre in programma saranno annunciate:

11 Novembre - Gusto Italia Gala Dinner al Ristorante OURS

24 Novembre - Christmas Bazar a Caffè Rei

L'evento dell'11 Novembre sarà l'occasione anche per conoscere i vincitori dell'Award Gusto Italia i cui premi verranno assegnati alla presenza di soci e delegati APCI-UK, nonché personalità come il Console Generale d'Italia Marco Villani e il direttore dell'ITA (Italian Trade Agency) Roberto Luongo e altri VIP, nel contesto glamour del prestigioso ristorante OURS di Knightsbridge.

La Redazione



Fabio Arcari e Federica

CLUB VINI in Chelsea with huge selection of Italian wines

Club Vini has just opened on the New Kings Road in Chelsea and aims to provide the locals with a specialised Italian wine emporium. With nearly 300 lines Club Vini have a vast selection of Italian wines from all over Italy as well as a few select world wines, beers and liqueurs and wine accessories

'Our passion for Italian wine - they say at Club Vini - has always been great and now we have an opportunity to let our customers try the wines we are so passionate about with our try before you buy policy. All our lines have been carefully selected from all regions of Italy, we have also setup a wine club where customers will receive 6 bottles of wine per month so they can really taste the best that Italy has

to offer and will even deliver to their home'

Club Vini is not just an Italian wine shop, it is a tasting room as pretty much every single bottle is available to 'try before you buy'. There is also a wine club, Delivery service by Deliveroo (Wine delivered to your door!), there is an online ecommerce site also for those further afield as well as instore tastings and events every month with the producers themselves!

Be sure to pop in and don't forget to sign up for the instore tastings as you will get a chance to meet the producers behind the wines, failing this you can visit the website www.clubvini.co.uk for your Italian wine.

La Redazione

BELLAVITA

ACADEMY
Food & Wine training and events

TEAM BUILDING
CORPORATE COOKING
POP UP RESTAURANT
VENUE HIRE
PIZZA & PASTA MASTERCLASS
WINE TASTING
PROFESSIONAL TRAINING

BELLAVITA
The Excellence of Italy

WWW.BELLAVITASHOP.CO.UK 11C DOCK STREET, E1 8JN, LONDON WWW.BELLAVITA.ACADEMY

L'ITALIA SVETTA ALLA SPECIALITY FINE FOOD FAIR



La Speciality Fine Food Fair è un prestigioso evento per il settore alimentare che si tiene ogni anno a Londra all'Olympia in Kensington. Buyers da tutto il mondo vengono per conoscere e piazzare ordini con ditte che sia dal Regno Unito che dal resto del mondo espongono i loro nuovi prodotti oltre a marche ben conosciute e storiche. La presenza degli Italiani è sempre molto assidua e di alto livello e così è stato anche per l'edizione 2018, che si è svolta dal 1 al 3 settembre.

La regione Calabria ha approntato

uno stand dove diverse ditte hanno esposto i loro prodotti e dove uno chef ha cucinato piatti tipici usando le specialità disponibili da ciascuna compagnia. Fra le ditte presenti il Panificio Colacchio che è presente da quasi 50 anni con le sue freselle e i tarallucci e ha creato anche una linea di paste sia in formati classici oltre che tagli tipici calabresi come la Stroncatura o la Fileja. La Signora Alessia Meneghini del reparto esportazioni ed il Signor Rocco Colacchio, Presidente di Confindustria di Vibo Valentia e proprietario

della compagnia, hanno illustrato i vari prodotti, tutti realizzati con tecniche artigianali ed allo stesso tempo innovative.

Altro prodotto eccellente della Calabria è l'Nduja, che a differenza di come molti potrebbero pensare, è un condimento piccante ma non esplosivo. Anthony Muraca della ditta Muraca ha spiegato che la 'Nduja di ottima qualità non è fortissima, ha il suo grado di piccantezza ma non causa bruciature al palato. Una presenza prestigiosa è stata quella dello Stand del distributore Carnevale. Presente da tantissimo tempo sul territorio britannico come importatore e distributore di cibi e bevande italiani è anche fra i produttori di formaggi, salumi e pasta fresca più predominante nel Regno Unito. Fra gli espositori raggruppati nel suo stand, la Olitalia è stata presente con la sua collezione di oli extra vergini di oliva dedicati a cotture ed usi diversificati. Lo Chef e Presidente della APCI UK Carmelo Carnevale è stato presente nei tre giorni di fiera preparando degli assaggi in cui i diversi tipi di olio sono stati abbinati al pesce, o alla carne o alle verdure.

Fra le altre marche conosciutissime, le patatine della San Carlo con il pac-

chetto chiamato 1936 per celebrare la Fondazione della compagnia usando una ricetta antica ed un packaging ripreso dagli archivi. Il panettone Bonfanti con il Panettone Gran Milanese ed il Panettone Glassato, entrambi vincitori di tre stelle per il Great Taste Award che viene assegnato solo a 10 prodotti dolciari mondiali, scelti fra circa 10000 prodotti, ha presentato la sua linea dall'aspetto bellissimo e dal sapore incredibile.

Andando in giro per la fiera altre compagnie italiane presenti hanno esposto prodotti di altissima qualità.

Lavinia Davolio con la sua linea di confetteria sofisticata Lavolio è presente in molti negozi, non solo italiani. Fortnum & Mason vende le sue bellissime scatole in metallo ripiene di confetti insoliti, come pistacchi coperti da una conchiglia di zafferano oppure gelatine di rosa e violetta racchiuse da un involucro di zucchero. La scelta è molta con diverse "collezioni" a seconda se si preferisce più frutta secca oppure più dolce.

La Ditta Rosa con la General Manager Rosella Zanettini e con il suo team è specializzata nel cercare e selezionare i prodotti più tipici dell'Emilia e alla Speciality Fine Food Fair è venuta portando le Parmonie, sfogliette di Parmigiano Reggiano stagionato 24 mesi.

Questo snack ha avuto un successo incredibile fra i visitatori alla mostra.

Un'altra bella storia è quella della ditta Meracinqe, produttori di riso. Cinque sorelle che per paragonarle alle Spice Girls ho chiamato le Rice Girls, hanno creato questa marca di Riso Carnaroli affidandosi ai consigli e gli insegnamenti del padre, coltivatore di riso. La pasta di Gragnano non poteva mancare e la ditta Mammaflora con i colori ed i sapori della costiera Amalfitana ha portato una selezione di prodotti gustosi includendo anche le salse di Pomodoro e salse di pesto, tutte in barattoli di vetro con targhette dai colori vivaci che riprendono le stoviglie tipiche. La fondatrice Maria Apicella ha mostrato i vari formati di pasta fra cui i tradizionali mezzi paccheri partenopei. Il tartufo è uno dei tesori alimentari italiani e la ditta Calugi Tartufi ha portato olio aromatizzato, oltre a paté e tartufi affettati in olio. Ogni anno questa fiera espone il meglio dell'industria alimentare mondiale ed i produttori italiani presenti sono il fiore all'occhiello di un settore dell'economia che vede l'Italia fortissima e rispettata.

Cristina Polizzi



Pane Cunuzato
PIZZA & MORE
Mangia sano
Mangia siciliano

Pane Cunuzato - pizza & more situato nel cuore di Londra, propone piatti della tradizione Eoliana e Siciliana. Con una vasta gamma di prodotti selezionati provenienti dalla terra di origine, che lo chef utilizza per creare le migliori pietanze.

49 Museum Street, London WC1A 1LY
Phone: 020 3581 1747
www.panecunuzato.com - booking@panecunuzato.com

THE LITTLE ITALY
Little Italy
SOHO, LONDON
www.littleitalysoho.co.uk
info@littleitalysoho.co.uk

Bar Italia
www.baritaliasoho.co.uk
info@baritaliasoho.co.uk

ADRIANO CELENTANO

IL GRANDE RITORNO: SERGIO VERO
in 3 serate in onore di Adriano Celentano, si esibirà a Londra il 25, 28 ottobre e il 1 novembre, nello storico ristorante Italiano Il Pagliaccio Restaurant

il Pagliaccio
PIZZA & PASTA RESTAURANT
182-184 Wandsworth Bridge Road, SW6 2UF, London
020 7371 5253 www.paggs.co.uk



VINCENZO LTD

Importers & Distributors of Fine Italian and French Produce
D34-35 F&V Market, New Covent Garden, LONDON SW8 5LL - Tel: +44 (2) 20 7720 3721 - Fax: +44 (2) 20 7627 8475
vincenzo_zaccarini@hotmail.com - www.vincenzoltd.co.uk

Una "Ligurian Special Edition" per il Bazaar natalizio 2018 del Circolo

Sarà un'edizione speciale quella 2018 del famoso Bazaar dell'associazione italiana di cultura e beneficenza Il Circolo. Ai tradizionali vendors londinesi si affiancheranno più di trenta marchi storici della tradizione genovese, patrocinati dalle Camere di Commercio di Genova e Londra. Una speciale "Ligurian Edition" quindi, che sarà proposta a un pubblico raffinato, alla ricerca di un lusso che significa tradizione e qualità, bontà e rarità.

"Abbiamo pensato a una cornucopia di bello - dice Francesca Centurione Scotto, chairman della manifestazione e "ambasciatrice di Genova nel mondo" - ed essendo genovese mi sono divertita a scegliere fior da fiore quello che ritengo non possa non essere conosciuto o assaggiato, oggetti speciali e cibi di qualità." Questa speciale edizione dedicata al made in Genoa, era nata con l'idea di iniziare una sorta di Grand Tour nell'eccellenza italiana. La drammatica vicenda del ponte Morandi, che ci ha tutti colpiti, ha poi rivestito

questa edizione ancora di più di un suo significato profondo, che è quello di una città resiliente, che saprà rialzarsi come sempre. Il fatto che questi imprenditori del bello, questi artigiani, abbiano aderito a questa manifestazione ne dà prova."

Marina Mignone Fazzari, Presidente de Il Circolo, e genovese, si dice contenta di un evento che possa aiutare concretamente i venditori di Genova e pubblicizzare la Regione. "Il teatro dove sarà allestita la manifestazione - dice Stefania

Rondini Rivers, genovese doc e in charge della decorazione - rappresenterà un rollo genovese: sarà arredata grazie al gusto sapiente di Maiden, con decorazioni che si riferiscono alla tradizione genovese, come gli alberi di Natale di alloro con frutta e pasta. Saranno esposti due grandi mezzari di Rivara e un velluto di Cordani. Alle pareti ci saranno degli stendardi con i palazzi di via Garibaldi dipinti dal Rubens, a ricreare una delle vie più belle del mondo e i suoi tesori".



Tanti i nomi storici della tradizione e gli artigiani, per una fiera dove si potrà trovare dal regalo curioso per Natale come oggetti in ardesia o in filigrana ma anche, se si è designer e architetti, validi artigiani del calibro di Vigo mosaici. Sarà presente Finollo con le sue cravatte, considerate le più belle d'Italia, Romanengo e Marescotti con le loro preziosità, lo straordinario pesto di Roberto Panizza e Santagata con il suo oro verde, l'olio di Liguria.

Taglio del nastro alle 12.00 del 1 Dicembre alla presenza della moglie dell'Ambasciatore, poi cocktail alle sei solo su invito a pagamento (25 pounds) in collaborazione con il St George's club, offerto generosamente da Il Macellaio di Roberto Costa, vedrà anche la partecipazione del consorzio per la focaccia di Recco. Il soprano Megumi Akanuma, accompagnata da Benedetto Spingardi Meriardi, canterà due arie dal Simon Boccanegra a ricordare che Verdi ebbe intense e lunghe frequentazioni con Genova, spesso fermandosi da Klainguiti per cappuccino e dolce, che ancora oggi si chiama il Falstaff in suo onore. È prevista la presenza del Sindaco Marco Bucci e di Andrea Beneduti, assessore allo sviluppo economico. Il 2 dicembre performances di artigiani e scrittori animeranno la giornata che apre alle 1030 e chiude alle 20. Un week end diverso a Londra, sotto il segno della Superba. LaR



Arrivare alla firma di "un gemellaggio istituzionale tra Città di Genova e City of London, due porti che nel passato hanno condiviso intense relazioni culturali ed economiche". È questo il "fine primario" che si è dato il St George's club, nato il 28 settembre

in Ely Place a Holborn.

Il club annovera circa cinquanta soci fondatori, genovesi, inglesi e internazionali, a sancire già da

NASCE CLUB PER GEMELLAGGIO GENOVA-LONDRA

IL ST GEORGE'S CLUB ESORDIRÀ CON CENA DI GALA



la Borsa, che era a Genova prima di essere spostata a Milano. E mentre gli Inglesi in Liguria aiutavano anche a creare non solo fruttuose aziende, ma la bellezza del territorio con ville, chiese anglicane, tennis club, giardini botanici di estrema raffinatezza, come quelli di Hanbury alla Mortola, o indugiavano in Grand tour letterari e artistici, come la contessa di Blessington e Byron, Dickens e Smithson; a Londra si rifugiavano i nostri patrioti, da Mazzini a Giovanni Ruffini, in cerca di quel porto ospitale e di libertà di opinione mai negata.

subito la sua volontà di una call for action di persone da tutto il mondo che con la loro forza culturale possano aiutare le relazioni tra queste due città, quasi gemelle eterozigote. L'iniziativa è stata lanciata non a caso dopo che Genova è stata azzoppata il 14 agosto scorso dal devastante crollo del ponte Morandi, costato la vita di 43 persone.

I sette membri eletti nel comitato direttivo del club - Francisco de Borja, Francesca Centurione Scotto, Ilaria Costa, Valerie Levine, Nello Pasquini, Stefania Rivers e Matteo Salonia - hanno deciso di nominare Centurione-Scotto Vice chairman, Costa Tesoriera e Pasquini Chairman.

Matteo Salonia, Professore al King's College, spiega nel suo recente libro "Genoa Freedom" come queste due città mercantili, siano state fin dal medioevo legate da un vero e proprio fil rouge, che non era solo quello della lana, uno dei maggiori prodotti di scambio dal Duecento, ma una serie di relazioni molto più profonde, non ancora del tutto investigate e che il club ha in programma di approfondire in un convegno annuale.

Il Duca di Kent, durante le Colombiadi del 1992, aveva indicato già allora nella bandiera di San Giorgio, affittata dai genovesi agli inglesi al tempo delle crociate, questo legame indissolubile, auspicando un rinsaldarsi di quei rapporti che fino agli anni trenta-quaranta del secolo scorso erano rimasti solidissimi. Genova nell'Ottocento annoverava circa trentamila inglesi residenti, che avevano contribuito alla sua prosperità economica e alla sua bellezza. Aziende come Coeclerici o Cambiaso e Riso hanno evidenziato la partnership tra queste due città, sia nel mondo dello shipping che nel campo assicurativo. A Genova del resto era nata la prima società assicurativa così come l'idea dei loca, azioni ante litteram; la prima banca e, va ricordato, anche

Il Club si propone di riallacciare al presente tutte queste storie dimenticate, favorendo anche rapporti economici ed istituzionali. Nel club sono presenti come soci fondatori, tutti i quattro "ambasciatori di Genova nel mondo", Francesca Centurione - ideatrice e Vice-chairman, Monica Curti, Roberto Costa e Francesca Griffiths.

"Siamo un team molto affiatato. Ognuno - sottolinea Francesca Centurione - con competenze molto diverse e per questo ci compensiamo benissimo. Penso di interpretare il pensiero di tutti dicendo che il nostro fine è principalmente aiutare lo sviluppo della nostra meravigliosa città, spesso poco conosciuta, e coadiuvare tutti i fruttosi rapporti che possano nascere da questa rinnovata amicizia. L'amicizia è del resto la base stessa del club".

Il primo appuntamento del St George's sarà la cena di gala organizzata al Baglioni il 1 Dicembre. "Quest'anno collaboriamo con l'Italian Christmas Bazaar nella speciale edizione dedicata all'eccellenza ligure, offrendo un cocktail su invito a 25 pounds, dalle 6 pm alle 8 pm del 1 dicembre - dice Roberto Costa, proprietario de Il Macellaio - un cheers di Natale per una Genova che deve rinascere e guardare avanti. Tutti i proventi andranno al Il Circolo. Spero che tutta la comunità genovese di expat sarà partecipe".

"La cena - aggiunge Francesca Griffiths - sarà poi occasione di rinsaldare gli ottimi rapporti che il Sindaco aveva stabilito nel tour istituzionale londinese organizzato a giugno. Rapporti di collaborazione importanti, ancora di più in questo periodo in cui la nostra città ha bisogno di essere aiutata a recuperare turismo, investitori e fiducia nel suo futuro." "Genova - le fa eco Monica Curti - è una città del futuro - sarà una dei miei task principali cercare di promuovere questa idea".



FILIPPO BERIO SUPPER CLUB

CELEBRATES OLIO NOVELLO AT

LA CUCINA CALDESI, MARYLEBONE, LONDON W1

OLIO NOVELLO

SATURDAY 8TH DECEMBER



Tickets **only £75** each including:

- Four courses
- Prosecco reception
- Specially selected wine from Zonin
- Hands on cookery class with head chef Stefano Borella
- 6:00 - 10:30 pm

To book tickets, visit:
www.filippoerio.co.uk/events



PLUS
GOODIE BAG
WORTH OVER
£30!

Filippo Berio

OLIVE OIL MASTERS
SINCE 1867

Il Caffè Morganti si amplia in locale sottostante

Inaugurazione con Camera di Commercio italiana di Londra

Il Caffè Morganti, che il 5 luglio scorso ha aperto i suoi battenti a Londra nella centralissima Tottenham Court Road con annessa pasticceria A.Tornatora, famosa anche per i suoi gelati fatti in casa, ha ampliato il suo spazio aprendo al piano sottostante un locale da usare per eventi privati.

L'espansione è stata festeggiata il 16 settembre con una serata organizzata in collaborazione della Camera di Commercio italiana a Londra, rappresentata al massimo livello e cioè dal presidente Leonardo Simonelli.

Lo storico Caffè Morganti e la pasticceria A. Tornatora si sono uniti per offrire anche a Londra l'autentica esperienza italiana del caffè-bar e tutto fa pensare che ci stiano riuscendo".

"Siamo qui - ha detto il proprietario, Federico Fiorentini, prendendo brevemente la parola nel corso della serata - per non fare la guerra a nessuno ma abbiamo visto che nessuno ha oggi i nostri prodotti. La qualità ci è certificata dall'essere - come torrefazione - storici fornitori di primari enti, dalla Real Casa al Vaticano, e soprattutto

fornitori dei migliori bar e ristoranti. Come Pasticceria A Tornatora siamo specializzati da numerosi anni nei catering di Ministeri, grandi aziende come Amazon ma anche grandi alberghi, bar privati e ristoranti".

"Abbiamo un'ambizione, quella di cucinare express & fresh e per questo saremo sempre disponibili a rispondere a tutte le richieste anche per celiaci & vegani. Cerchiamo sempre staff qualificato e ci prepariamo per l'apertura di altri punti vendita", ha sottolineato Fiorentini menzionando anche piani

di espansione in Giappone ne Medio-orientale.

Il Caffè Morganti e la Pasticceria A. Tornatore sono due gloriose istituzioni romane, con alle spalle una lunga storia. Il caffè Morganti è sulla breccia dal 1890 ed era particolarmente apprezzato dal defunto papa Giovanni Paolo II. Tutti i giorni a partire dalle 18 quello

aperto con successo al numero 187 di Tottenham Court offre ad un prezzo fisso di 9,50 sterline l'aperitivo serale diventato di moda in Italia, con inclusa una scelta fra uno dei seguenti drinks: Spritz, un bicchiere di Prosecco, un bicchiere di birra o vino e una generosa e varia selezione di stuzzichini.

La Redazione



Infine, nel 2012 aveva ricevuto il premio alla carriera per alti meriti nel settore gastronomico-culinario.

Presenti all'evento in Ambasciata 170 ospiti, tra i quali Raymond Blanc, stimatissimo chef francese, e Robert Powell, noto attore britannico, i quali dopo il discorso di benvenuto dell'Ambasciatore Trombetta, hanno reso tributo a Carluccio.

Powell ha letto un estratto dal "Signor Porcini e Mme Chanterelle", libro finora non pubblicato di Carluccio, e ha introdotto un video di presentazione sulla vita e i risultati raggiunti dallo chef.

Per concludere lo scrittore statunitense Steven Berry ha illustrato la "Antonio Carluccio Foundation", nata con il duplice obiettivo di combattere la fame nel



mondo e fornire le risorse e il know how per aiutare giovani cuochi provenienti da ambienti svantaggiati ad affermarsi nei settori enogastronomico ed alberghiero. LaR

L'AMBASCIATA COMMEMORA LO CHEF ANTONIO CARLUCCIO

L'Ambasciata d'Italia a Londra ha ospitato l'11 settembre un evento commemorativo in onore di Antonio Carluccio, il celebre chef scomparso il 7 novembre dell'anno scorso. L'evento è servito per ricordare la vita e il lavoro di questo gigante della cucina "made in Italy" e allo stesso tempo presentarne la neonata fondazione benefica "Antonio Carluccio Foundation".

A fare gli onori di casa è stato l'ambasciatore Raffaele Trombetta che, nel suo

intervento, ha ricordato il suo incontro con lo chef, avvenuto in occasione della sua prima missione a Londra in qualità di console, e lo ha definito un "ambasciatore del gusto".

Antonio Carluccio, chef, ristoratore ed esperto di cucina, viveva e lavorava a Londra da più di cinquanta anni ed era diventato famosissimo in tutto il Regno Unito anche per una serie di indovinati programmi televisivi dove emergeva la sua contagiosa simpatia.

Nativo della costiera amalfitana, Carluccio sbarcò in Gran Bretagna nel 1971 e da qui non si è più mosso. A partire dal 1991, Antonio e la moglie aprirono il primo Carluccio's, l'inizio di una catena di caffè-ristoranti che hanno reso popolare la gastronomia italiana di qualità.

Nel 1998 è stato insignito con il titolo di Commendatore da parte del Presidente della Repubblica per i servizi resi; nel 2007 ha ricevuto il titolo di OBE riconosciuto dalla Regina d'Inghilterra.



GIAMBRONE
STUDIO LEGALE INTERNAZIONALE

Truly Italian
Proudly International

www.giambronelaw.com

LONDON

T: +44 (0) 20 7183 9482

E: london@giambronelaw.com

MILAN

T: +39 02 9475 4184

E: milan@giambronelaw.com

ROME

T: +39 06 326498

E: rome@giambronelaw.com

PALERMO

T: +39 091 743 4778

E: palermo@giambronelaw.com

SARDINIA

T: +39 079 922 0012

E: sardinia@giambronelaw.com

f Giambrone Law **in** Giambrone **🐦** @giambronelaw



ROCCO FORTE HOTELS

HOTEL DE ROME BERLIN HOTEL AMIGO BRUSSELS THE BALMORAL EDINBURGH HOTEL SAVOY FLORENCE VILLA KENNEDY FRANKFURT
ASSILA HOTEL JEDDAH BROWN'S HOTEL LONDON THE CHARLES HOTEL MUNICH HOTEL DE RUSSIE ROME VERDURA RESORT SICILY
HOTEL ASTORIA ST PETERSBURG FUTURE OPENINGS: ROME & SHANGHAI

ROCCOFORTEHOTELS.COM

Our Forte

Bringing tranquility to the city

SIR ROCCO FORTE
AT HOTEL DE RUSSIE,
ROME



I Vini della Tenuta Cuffaro al Ristorante Taste of Sicily



Toto Cuffaro e Enzo Oliveri

nel 1800 dove sono raffigurate delle donne in bikini, datate III Secolo dopo Cristo.

Durante la cena, le varie portate sono state abbinare con i vini della Tenuta Cuffaro. Il percorso gastronomico è iniziato con degli stuzzichini tipici come le panelle fritte, i crostini con alici e mini arancini, gustati con il vino spumante rose' "Lele". Per l'antipasto, composto dalla tradizionale caponata di melanzane, una terrina di melanzane e peperoni in gelatina ed uno sfomatino di zucca, il vino di accompagnamento è stato il "Ganimede", un bianco fresco ottenuto da uve Chardonnay e Viognier. Per il primo servito è stato un'accoppiata di Fettuccine al formaggio e pistacchio ed una pasta corta al Pesto di Enzo, una rivisitazione dello chef Enzo Oliveri del famoso pesto alla Trapanese. Entrambe le paste sono state preparate usando la farina di spirulina. Il vino abbinato è stato lo Chardonnay. Trionfo di pesce per il

È stato un viaggio gastronomico in Sicilia restando seduti al ristorante londinese "Taste of Sicily" dello chef Enzo Oliveri, che ha ospitato una serata per presentare i vini della Tenuta Cuffaro, ad un selezionato numero di giornalisti ed imprenditori alimentari.

La cantina vinicola della Tenuta - appartenente all'ex-presidente della

regione Sicilia Salvatore Cuffaro - ha i suoi vigneti sul Monte Etna, dove oltre ai vini bianchi produce anche vino rosso in un'estensione territoriale di 7 ettari. Il particolare tipo di terreno dona un'aroma ben definito al bouquet. Il resto dei vigneti si trova nel Centro Sicilia a Piazza Armerina, famosa per i mosaici di una villa romana ritrovati

secondo con un rollino di pesce spada ed un gambero rosso di Mazzara, accompagnato da un'insalatina con spicchi di arancia e pasteggiato con "Pluzia", un bianco ricavato da vigneti di Tramier e Viognier. I dolci non potevano mancare seguendo la tradizione siciliana. Cannolini con ricotta, cassata siciliana e squisitissimi bigne' con crema di pistacchio serviti con "Flami", un rosso ricavato da vitigni Nero d'Avola, Petit Verdot e Tempranillo.

Tutti i vini della Tenuta Cuffaro hanno il caratteristico aroma preso dalle coltivazioni che circondano i filari.

Il "Ganimede" ha un aroma fresco dato dalle piante officinali che circondano le viti. Il "Pluzia" ha note di papavero rosso ed eucalyptus, mentre il "Flami",

dal gusto vellutato presenta profumi di frutta rossa e fichi d'India. L'"Euno", l'altro rosso, ha note di frutta rossa matura e spezie. I vini della Tenuta Cuffaro sono stati così tenuti a battesimo a Londra sposando l'arte culinaria siciliana, i sapori ed i profumi di quest'Isola ricca di storia e di bellezze naturali.

I vini - proposti anche durante il prestigioso 'Sommelier Graduation Ceremony and Walkaround Tasting 2018' che si è tenuto al Meridien Hotel di Piccadilly Circus - sono stati molto apprezzati da esperti del settore, ristoratori ed esponenti del mondo economico italiano presenti nella metropoli britannica.

Cristina Polizzi



Andrea Rinaldi, Andrea Scarpignato, Toto Cuffaro, Gianni Leone, Enzo Oliveri e Nicola Russo

of high-profile wine and sake producers and importers, the tasting attracted a lot of attention, reaching the record attendance of more than 600 people. The Sicilian chef Enzo Oliveri delighted the guests with special dishes in a cooking show.

Special guests of the event were The Wines of the Champions. This is a project of a renown Italian sport manager, business man and wine producer, Fabio Cordella. When he retired from his long and successful sport career, he decided

to create his 'dream team' with wines. He wanted as business partners the same champions that he admired the most.

The guest had this way the opportunity to sample wines of Buffon, Ronaldinho, Wesley Sneijder, Vincent Candela, Clemente Russo, Ivan Zamorano.

Another huge success for the UK Sommelier Association, the president Andrea Rinaldi and the Vice President and Course Director and organiser Federica Zangharella.

La R

The UK Sommelier Association celebrates the new Graduates



One more time this year The UK Sommelier Association celebrated their new Graduates with a prestigious ceremony enriched by a Walkaround Tasting.

Forty-nine new Sommelier were rewarded on the 30th of September with the diploma and tastevin. The two best students were then awarded with a trip

to Champagne, kindly offered by the event main sponsor, Champagne house Piper-Heidsieck.

Thanks to the support and presence

FRATELLI ROSTICERIA

Caffè Ristorante Rosticceria
 Outside Catering Available
 55-57 Park Road, Kingston upon Thames, Surrey KT2 6DB
 Tell: 020 8549 8021



alivini
 IMPORTER & DISTRIBUTOR OF WINES & PROVISIONS
 www.alivini.com

Specialist in Quality Italian Food & Wine

- Meats
- Fish & Seafood
- Olives, oils and vinegars
- Sauces, soups and spreads
- Stock, spices, salt & sugar
- Biscuits, snacks & desserts
- Dairy & fresh eggs
- Pasta, rice, flours & ready meals
- Truffles, fruit & vegetables
- White, red and sparkling wines
- Water & soft drinks
- Coffee & accessories



Alivini is a UK-certified organic supplier.



DI TUTTO E DI PIÙ A WELCOME ITALIA

Acquolina in bocca assicurata



Faraona ripiena di prosciutto crudo e mascarpone, spaghetti al paté di tartufi, sarde al beccafico, fettuccine al pesto, polpettine di baccalà, seppie in agrodolce... C'era da farsi venire ancora una volta l'acquolina in bocca al Welcome Italia, diventato ormai l'evento che apre a Londra la stagionale autunnale e che porta nella metropoli britannica dall'Italia molte compagnie del settore alimentare e vinicolo interessate a esportare i propri deliziosi prodotti.

L'edizione 2018 di Welcome Italia, organizzata dalla Camera di Commercio Italiana a Londra, è stata inaugurata venerdì 5 ottobre alle Royal Horticultural Halls nel cuore di Westminster con un discorso dell'Ambasciatore Raffaele Trombetta, alla presenza del Presidente della Camera di Commercio Leonardo Simonelli, del direttore dell'ICE Roberto Luongo e di Stefano Potorti, Vice Presidente della Camera di Commercio Italiana a Londra. Anche quest'anno l'evento ha avuto un enorme afflusso

di visitatori lasciando soddisfatti chi ha partecipato, sia per aver preso contatti per future transazioni, oltre ad aver testato i propri prodotti su un pubblico internazionale.

Famosi chef hanno partecipato alle dimostrazioni culinarie, usando i prodotti dei vari espositori. Theo Randall ha cucinato le fettuccine col pesto, usando pestello e mortaio per fare la salsa. Ha anche deliziato il pubblico con una faraona ripiena di prosciutto crudo e mascarpone e servita con verdure e funghi saporitissimi. Poi è stata la volta dello Chef Giancarlo Caldesi che, usando gli spaghetti Zaffiri e il paté di tartufi Pagnani, ha cucinato una pasta veloce e gustosissima. Lo Chef siciliano Enzo Oliveri durante i tre giorni dell'evento ha invece presentato delle ricette tradizionali palermitane, ovvero lo sfornato di pasta anellini al ragù in forno, le sarde alla beccafico e polpettine di baccalà. Carmelo Carnevale ha invece portato i gusti laziali con un assaggio di formaggi e salumi tipici e poi ha cucinato i rigatoni Zaffiri con un sughetto fatto sul momento usando i pomodorini Torpedino saltati in padella e aromatizzati con il basilico fresco.

Tutti gli Chefs sono stati presentati dallo chef Joe Hurd, che ha interagito col pubblico presente oltre a fare da "spalla" ai cuochi in azione durante gli show culinari.

Il primo giorno è stato riservato solo al personale del settore alimentare che hanno potuto incontrare i vari espositori per stabilire contatti in vista di future forniture, mentre i due giorni seguenti le porte sono state aperte al pubblico che ha potuto fare scorte di specialità gastronomiche ed enologiche. Lo chef del nuovo ristorante "Camillo Benso", Luigi Esposito, ha cucinato una gustosissima zuppa di lenticchie e salsiccia piccante, quest'ultima della ditta Neroni, usando le mezze maniche integrali Zaffiri. La regione Liguria è stata presente al teatro di cucina con il cuoco genovese Luca Collami del ristorante Muscoli a Genova. Ben tre piatti sono stati cucinati, di cui due di pesce, calamaro ripieno di cozze con una salsina di piselli, seppie in agrodolce e poi i corsetti con il pesto, un tipo di pasta la cui forma è data da uno stampo che riproduce lo stemma dell'Ospedale pediatrico Gaslini.

Le specialità in esposizione hanno rappresentato l'alta qualità dei prodotti italiani, da piccolo ditte a conduzione familiare fino a ditte di risonanza nazionale come la famosa Acqua Fuggi ed il Chinottissimo di Simone Neri. Andando in giro per gli stands è stato possibile assaggiare, oltre che comprare, prodotti eccelsi. Molte novità, come i prodotti della Kissarò, crackers saporitissimi alla canapa in gusti stuzzicanti come il sesame e lupine o cacio e pepe oppure biscotti bio con marmellata. La Regione Lazio era presente con una selezione di produttori di vini, olii e alimenti tipici. Ha colto la mia attenzione i Lamponi dei Monti Cimini, con una serie di ghiottonerie come le composte di lampone con lavanda o peperoncino, o cardamomo. Oppure il sale al lampone per aromatizzare carni e pesci. La ditta Guidoni ha portato gelatine di vino perfette da servire sui formaggi o carni o anche come stuzzichino su tartine. La pasticceria Napoleoni, a Roma da più di 60 anni,



ha portato il suo assortimento di dolci senza glutine, assolutamente ghiotti. La Pagnoni Tartufi aveva solo un piccolo campione della sua vasta produzione di prodotti al tartufo, sia bianco che nero. Dal tartufo intero in barattolino, fino alle creme, l'olio, il sale, polenta e glassa di balsamico. Gli olii extra vergini d'oliva hanno avuto successo fra i visitatori che hanno fatto scorta di bottiglie dai vari produttori come l'Olio Tamia, La Valle Pontina e Molino 7Cento. Molto successo ha avuto la ditta Mafalda di Fondi in provincia di Latina con il loro pomodoro Torpedino, parte della famiglia dei Minisanmarzano, dal gusto unico che fonde dolce e avido con polpa consistente. La pasta del Pastificio Zaffiri di Sora è stata la pasta scelta da tutti gli chef durante le dimostrazioni culinarie. Molti vini in esposizione hanno avuto un gran successo come quelli della Cantina Tenuta Santa Lucia, La Valle dell'Usignolo, l'Azienda Agricola Cavalieri ed il Molino 7Cento.

E' stato anche possibile comprare ortaggi e frutta poco presenti nei negozi britannici grazie a Fresh Quality, un distributore di frutta e verdure principalmente per ristoranti che con uno stand coloratissimo e profumato e' stato una delle attrazioni dell'evento. EveryItaly ha portato una selezione di diverse ditte soprattutto siciliane e fra i vari ottimi prodotti è spiccato il Miele dell'azienda Custodi Ape Nera, con una produzione limitatissima di barattoli di miele ed un progetto per riportare le Api Nere Sicule dichiarata quasi estinta. La Uniprol e' stata presente con il suo

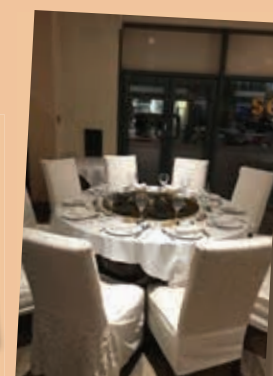
stand per diffondere la conoscenza sulla qualità degli olii extra vergini di oliva. La Uniprol è la maggiore organizzazione di produttori di olio e nel suo stand ha avuto il supporto della Olitalia, della OLMA, cooperativa Toscana di Olivicoltori e la Redoro.

Al di fuori dell'argomento alimentare, uno stand che ha incuriosito i molti visitatori è stato quello della Leasys, una società che offre una ampia scelta di automobili dove il cliente paga un affitto mensile su un contratto stabilito che può variare dai 24 ai 60 mesi ed una volta terminato, la Leasys si occuperà di ritirare il veicolo evitando così al cliente il pensiero di vendere l'auto, oltre a dare altri vantaggi che chi compra un'auto deve invece mettere in conto.

Cristina Polizzi



We serve the finest napolitan food and specialize in any type of celebrations



CAMILLO BENSO: IL RISTORANTE MILANESE SBARCA A LONDRA

liano (Assunta Madre) ma appartiene ad una compagine aziendale totalmente diversa – ha avuto luogo giovedì 4 ottobre.

I proprietari sono il napoletano Massimo Sanità (inventore del Concept di "Fratelli LaBufala"), Antonio Fantini (anche lui napoletano nonché fondatore del Café Fresco & Cimmino) e il produttore cinematografico PierGiorgio Paladino.

Ai primi due fanno capo il ristorante Camillo Benso nel cuore del quadrilatero della moda milanese e l'ancora più

celebre ristorante Giannino sempre a Milano, che è la "seconda casa" della famosa blogger Chiara Ferragni e ha tra i suoi frequentatori Silvio Berlusconi e il Top Management di Inter e Milan.

Infine una curiosità: anche se il nome rimanda al leggendario Camillo Benso conte di Cavour il ristorante appena aperto a Londra in Blenheim Street non ha nulla a che vedere con la cucina del Piemonte, ma deriva semplicemente dal fatto che quello di Milano si trova in Piazza Cavour.

La Redazione



Piergiorgio Paladino
Antonio Fantini



Uno dei ristoranti più famosi di Milano, Camillo Benso, ha aperto una succursale a Mayfair nel cuore di Londra con l'ambizione di proporre il meglio della tradizione culinaria italiana, dalle pa-

ste ai più raffinati secondi piatti, dagli apertivi più alla moda all'immane amaro.

Il lancio ufficiale del ristorante – che ha preso il posto di un altro ristorante ita-

SALTO DI QUALITA' DEI "BRITISH ITALIAN CONSERVATIVES" OTTENGONO CREDENZIALI PER ASSOCIAZIONE NAZIONALE

Ha fatto un salto di qualità il Gruppo Italiano nel partito conservatore britannico: da circolo di attivisti volontari a livello locale si è allargato nel tempo fino ad ottenere le credenziali dal partito per diventare una vera e propria associazione a livello nazionale.

Questa evoluzione è stata annunciata dal deputato Alberto Costa – eletto presidente del Gruppo - durante un evento nella esclusiva "Blue Room", nel cuore della congresso annuale del partito conservatore che si è svolto a Birmingham dal 30 settembre al 3 ottobre scorsi.

A benedire informalmente il "British Italian Conservatives" è stata la stessa premier Theresa May che ha sempre seguito e sostenuto la crescita del Gruppo BIC negli ultimi tre anni di attività.

Il BIC è stato formalmente ufficializzato dal presidente del Conservatives Party Brandon Lewis MP e dal suo comitato esecutivo.

Il nuovo eletto "Founder Chairman", l'imprenditore toscano Maurizio Bragagnini, ha come sempre sostenuto l'organizzazione della "Gala Reception" dove tra i vari ospiti di riguardo figuravano l'Ambasciatore Italiano Raffaele Trombetta, Alberto Costa, il 5 volte Ministro di Stato John Hayes, il neo eletto BIC Vice Founder Chairman Simon Blagden (Presidente Onorario Fujitsu UK), il consulente personale del Primo Ministro per i Social Media Mario Creatura e vari membri del Direttivo nazionale del Conservative party.

Il Direttore Esecutivo del gruppo, Chri-

stian Vinante Giovannini, ha presentato come ospite d'onore il nuovo candidato sindaco di Londra Shaun Bailey, confermando il futuro supporto per la sua campagna elettorale.

Bailey – riportano i conservatori italiani – ha raccontato che durante la sua fase selettiva è stato in tutte le zone di Londra dove ha spesso incontrato membri del British/Italian Conservatives che si dimostra uno dei gruppi più attivi nel Partito. Bailey è stato poi introdotto all'Ambasciatore Trombetta dalla neo eletta "deputy Founder Chairlady" Stefania Signorelli.

Il Gruppo Italiano è stato anche lodato dal precedente candidato a Sindaco di Londra, Zac Goldsmith, che ad un evento privato nel presentare Shaun Bailey



ha ribadito l'impegno costante del gruppo italiano a Londra.

Sempre grazie a Bragagnini uno stand italiano era presente nella zona esposizioni della conferenza dove i membri presenti del comitato BIC hanno rappresentato l'associazione: Sara Gezdari (Richmond Coordinator), Ivan Ghiosso, Franca Buongiorno (Founder of Italians Grown Up in UK) Sabrina Boni e Francesca Lalli.

Da sempre – sottolinea una nota dei

British Italian Conservatives - il gruppo italiano dà il benvenuto a collaboratori non italiani, a partire dal noto imprenditore farmaceutico di origini pakistane Mohamed Moustafa, che è uno dei nuovi "Patrons", dal neo eletto tesoriere James Cockram (Westminster Association Secretary) ma anche ad attivisti sociali e politici come Aamir Haroon che hanno aiutato il gruppo durante la Conferenza di Birmingham.

La Redazione



DALLA SICILIA CON SAPORE.

Uniamo l'esperienza della bottega di quartiere italiana e la cura artigianale del prodotto con quella di un piccolo supermercato selezionando per voi solo produttori e artigiani che condividono la nostra ricerca della qualità, la nostra etica e il nostro amore per il cibo. Da Palermo a Londra, il nostro viaggio è appena cominciato.

COMING SOON **Shop online**
prezzemoloevitale.co.uk

Consegna in tutta Londra
+44 20 7349 9945

Ogni giorno
il nostro amore
sulla tua tavola.

PREZZEMOLO & VITALE

388 KING'S RD, CHELSEA,
LONDON SW3 5UZ, UK

CROLLO DI GENOVA: MA È TUTTA COLPA DI MORANDI?

E SE LA CAUSA SCATENANTE FOSSE STATA UN FULMINE?



Mai e poi mai il prof. Ing. Riccardo Morandi avrebbe potuto immaginare che proprio la sua opera a Genova crollasse in maniera così catastrofica durante ferragosto causando ingenti danni, vittime e feriti.

Eppure Morandi, scomparso nel 1989, era un geniale ingegnere strutturista noto in tutto il mondo per le sue innovazioni soprattutto nel campo del calcestruzzo armato e precompresso di cui aveva anche brevettato una tecnologia avanzata a quei tempi, il Morandi M5.

Il ponte di Polcevera - crollato il 14 agosto scorso con la perdita di 43 vite

umane - combinava la tecnica del calcestruzzo precompresso con lo schema statico di bilanciamento perfetto permettendo campate più lunghe senza supporti intermedi con notevoli riduzioni dei costi di costruzioni.

Ma è stato proprio il forte desiderio di innovazione e tecnologia ad aver parassodalmente tradito l'ingegnere quando ha affidato gran parte della capacità portante dell'impalcato a solo quattro stralli (tiranti) per impalcato?

Qualunque evento o azione sia successa quel giorno ad un solo strallo l'intera struttura non aveva più riserve

per riequilibrarsi a meno che i restanti tre fossero stati progettati o rinforzati per oltre il carico totale e l'impaccato avesse avuto una tale resistenza a torsione da impedirne la rotazione attorno a se stesso e mantenerne l'indeformabilità.

Ricordiamo, tuttavia, che il ponte, ultimato nel 1967, è stato progettato nel 1963 con la normativa dell'epoca di certo non evoluta come quella odierna. Ed infatti si dovrà attendere il 2006 quando l'eurocodice EN 1991-1-7 introduce il principio di collasso parziale che garantisce un minimo di durabilità e robustezza della struttura anche

se gravemente danneggiata.

Gli stralli erano chiaramente l'anello debole perché potevano cedere in qualsiasi momento e per qualsiasi causa come il decadimento delle prestazioni meccaniche dei materiali a causa di eccessiva "usura" e normale "invecchiamento" oppure azioni accidentali come esplosioni, incendi, collisioni ecc.

Tuttavia rimane il dubbio se il nuovo eurocodice doveva essere applicato ad una struttura esistente come il ponte Morandi o meno quando di solito le nuove normative entrano in vigore su nuove costruzioni o su interventi di manutenzione straordinaria e cioè se si "sostituiscono" componenti strutturali.

Il viadotto nasceva, già con diversi problemi proprio sugli stralli dove il calcestruzzo, che fungeva da protezione dei cavi pretesi, si degradava rapidamente microfessurandosi e consentendo agli agenti atmosferici di ossidare l'acciaio. Infatti, 25 anni dopo, uno strallo della pila 11, veniva interamente sostituito con tecniche innovative mentre l'altro e quelli relativi alle pile 9, crollata, e 10 riparati.

Quella del 1992 è, però, l'ultima manutenzione straordinaria e non bisogna essere esperti per capire che, dopo altri 25 anni e 51 in tutto, altri stralli si erano indeboliti.

Inoltre, nessuno e nemmeno Morandi poteva prevedere che i carichi ciclici e dinamici del traffico stradale sarebbero cresciuti esponenzialmente fino a dieci volte quelli di progetto accelerando così il deterioramento della struttura.

Autostrade per l'Italia, concessionaria dell'infrastruttura dal 2007, aveva emesso un bando di appalto con pro-

cedura ristretta per l'installazione di nuovi cavi esterni proprio sulle pile 9 and 10, il 28 aprile con scadenza l'11 Giugno quasi a testimoniare l'urgenza di iniziare i lavori al più presto, probabilmente agli inizi di Settembre. Troppo tardi

Ora i periti tecnici nominati dalla Procura di Genova stanno esaminando materiali, documenti e progetti per accertare la causa del disastro e tra le varie ipotesi è spuntata quella suggestiva del fulmine che, durante il forte temporale del 14 Agosto, ha colpito il ponte subito prima del crollo come sostengono alcuni testimoni.

L'ipotesi è stata subito scartata da molti esperti ma forse troppo frettolosamente perché in effetti esiste un inquietante caso accaduto in Grecia. Il 27 Gennaio 2005 il Ponte di Rio Antirrio, che con i suoi 2880 m è uno dei ponti strallati più lunghi al mondo, fu ripetutamente colpito da fulmini ed uno dei tanti tiranti si spezzò in cima schiantatosi sull'impalcato fortunatamente senza tragiche conseguenze. I vari test meccanici, metallurgici ed elettrici rivelarono che la guaina di protezione del cavo era stata perforata in più punti dall'elevata scarica elettrica che aveva iniziato una combustione inarrestabile trasferitasi successivamente all'acciaio.

I cavi del ponte Morandi non sono però protetti da alcuna guaina ma avvolti dal calcestruzzo che comunque è stato soggetto a rinforzi localizzati durante le manutenzioni. Che sia avvenuto qualcosa di simile al ponte in Grecia? Ai periti il compito di scoprire la vera causa di questo disastro.

Pasquale Vacirca
(Chartered Engineer)

WHY YOU DON'T DESIGN

INCONTRO CON IL DESIGNER GAMPER ALL'ISTITUTO DI CULTURA



14-15 Irving Street, Leicester Square
London WC2H 7AU
Tel: 020 7930 5279
Also at
23 Villers Street
London WC2N 6ND
Tel: 020 3441 3012

www.lulivo.co.uk

Un incontro con il designer italiano Martino Gamper ha dato il via il 19 settembre ad un'iniziativa dell'Istituto di Cultura di Londra per far meglio conoscere su questa sponda della Manica il design e l'architettura nell'Italia di oggi.

Martino Gamper, lavora e vive a Londra dal 1998. Ha iniziato come apprendista mobiliere, ha proseguito gli studi alla Academy of fine Arts di Vienna, con un master al Royal College of Art di Londra. Specializzato nel riciclo dei materiali, ha raggiunto la notorietà con il progetto "100 chairs in 100 days and its 100 ways", nel 2005, realizzato con sedie recuperate e rimontate in nuove combinazioni, da cui è stato tratto anche un libro.

L'utilizzo di materiali semplici e riciclati è proprio una peculiarità della sua arte, le sue opere sembrano aver vis-



suto e essere già state amate anziché essere semplicemente prodotte industrialmente.

«Ogni oggetto ha il suo momento di gloria e una volta che questo è passato, ogni singolo pezzo dovrebbe essere reinserito nel ciclo evolutivo. Dunque, perché dovrei venerare un oggetto prodotto industrialmente se ne esistono ancora centinaia di copie, che poi sono prodotti seriali che il loro progettista non ha mai toccato né vi-

sto?» dichiara l'artista stesso.

Agli incontri del ciclo "Project and destiny: reflection on design and architecture in Italy Today" (organizzato dall'Istituto Italiano di Cultura e dalla rivista "Interni" in collaborazione con l'Ice) partecipa come ospite fissa Johanna Agerman Ross, fondatrice del giornale Disegno e curatrice di Twentieth Design at Victoria & Albert Museum in London..

Ilenia Valleriani

Arancini
sicilian rice ball

Cannoli
traditional sicilian dessert

etnacoffee.net
54 Baker Street, London W1U 7BU
3 Victoria Arcade, London SW1E 5ND

Taste it. Love it!

@etnacoffeeUK @etnacoffee

L'Ice ha coordinato la partecipazione italiana alla London Design Fair che si è svolta nella metropoli britannica dal 21 al 24 settembre e che continua a crescere di anno in anno, costituendo così una piattaforma ideale per la presentazione ad un pubblico internazionale di stra-

ordinarie novità e soluzioni, anche in ambito tecnologico, per il settore dell'arredo.

Nell'ambito del Piano Export Sud e quindi a supporto delle 19 aziende partecipanti provenienti dalle regioni di convergenza, la collettiva ICE ha pre-



Un architetto italiano, Maurizio Mucciola, ha coordinato e supervisionato la costruzione di un avveniristico museo appena aperto nella fredda Scozia che viene già considerato un capolavoro da molti addetti ai lavori. Parliamo del V&A Museum di Dundee, inaugurato il 15 settembre nell'omonima città portuale scozzese dopo oltre tre anni di complessi lavori in un ambiente difficile come quello costiero.

Progettata dal famoso architetto giapponese Kengo Kuma come elemento centrale di un ambizioso piano di riqualificazione urbana da un miliardo di sterline, l'opera è venuta alla luce sotto la regia di uno dei suoi migliori allievi, l'architetto italiano Maurizio Mucciola.

"E' stato un momento di grande orgoglio aver lavorato su questa straordinaria opera nel Regno Unito", dichiara

Mucciola che ha uno studio anche a Londra (PiM.studio Architects) e dal 2009 lavora a Tokio a stretto contatto con Kengo Kuma.

Il V&A Dundee Museum of Design occupa una superficie di 8,500 metri quadrati e nella forma ricorda un enorme vascello in procinto di salpare oppure un imponente scogliera stratificata tipica del paesaggio scozzese, idea originaria di Kuma.

Affascinante è stata la presentazione

L'Italia del sud alla London Design Fair

Collettiva sotto egida Ice

sentato una serie di ambientazioni che hanno declinato le nuove tendenze del design e dell'arredo.

L'Ice ha partecipato per la terza volta alla fiera con il brand "Design in South Italy", che fin dal suo esordio alla LDF ha poi identificato tutte le iniziative relative al Piano Sud nel Regno Unito per il settore del design.

Il brand è stato utilizzato per la pubblicità creata sui social network: facebook, instagram, twitter e lo stesso website "Design in South Italy".

A sostegno della partecipazione alla fiera si sono avute azioni collaterali di comunicazione e divulgazione del settore dell'arredo e del design meridionale.

La rassegna si tiene ogni anno nel cuore dell'East London, un'area che negli ultimi anni si è conquistata la fama di essere un hub fondamentale per il mondo del design. Si tiene in contemporanea con l'annuale Design Festival, divenuto la porta di accesso alla comunità internazionale dei creativi ed una delle principali manifestazioni del mondo dell'ar-

redo con un fitto programma che per l'ultima edizione si è articolato in più di 400 eventi, fiere specializzate come 100% Design e Decorex, installazioni artistiche e Landmark Project in alcune piazze della capitale.

Alla London Design Fair convergono numerosissimi gli operatori del mondo del retail, sia per il settore residenziale che commerciale e alberghiero, oltre ai rappresentanti di importanti studi di architettura e di interior designer.

Londra è infatti la sede, con New York, dei più grandi studi di architettura e di interior designer al mondo, con un trend dell'edilizia in crescita (nel mese di maggio, l'indice PMI (Purchasing Manager Index) riferito al comparto è salito a 56 punti dai 53,1 di aprile, costituisce un luogo ideale per ospitare eventi internazionali basati sul design degli interni

La Redazione

NUOVO MUSEO SCOZZESE NATO SOTTO REGIA DI ARCHITETTO ITALIANO

MAURIZIO MUCCIOLA LAVORA CON IL GIAPPONESE KENGO KUMA

dell'architetto che, durante la conferenza "Concrete Elegance" presso il Building Centre di Londra, ha ripercorso le tante difficoltà nel realizzare quelle forme, volumetrie e tessiture fuori dall'ordinario, uniche nel loro genere, e l'incessante lavoro di coordinamento con gli ingegneri strutturisti, l'impresa costruttrice e i fornitori specializzati.

"Le tolleranze - ha spiegato Mucciola - erano dell'ordine di 2-3 millimetri soprattutto per i rivestimenti e tutto doveva essere perfettamente al suo posto come un mosaico. È stato un lavoro di squadra dove tutti hanno dato il massimo senza risparmiarsi per raggiungere questo traguardo".

A riprova Mucciola - nato in Italia nel 1977, laureato in architettura a Milano e con alle spalle già molte importanti esperienze internazionali - si è soffermato su una serie di dati che rendono l'idea della complessità e peculiarità del progetto a partire dal calcestruzzo ad altissima resistenza combinato con l'estrema snellezza della struttura portante, i quasi tremila metri cubi di cemento armato con oltre trecento tonnellate di acciaio, i 9 km di elementi prefabbricati di rivestimento di forma irregolare e poi l'uso intelligente di nuove tecnologie come droni e sistemi GPS per il posizionamento, controllo, e monitoraggio delle opere sia provvisorie che permanenti.



E se la conferenza ha appassionato i tanti partecipanti di certo gli oltre 27 mila visitatori nella prima settimana dall'inaugurazione sono la testimonianza che il museo è già un'icona interna-

zionale oltre ad essere un elemento di arricchimento culturale per quella ambiziosa città scozzese.

Pasquale Vacirca (Chartered Engineer)



Peppe

IL CUOCO DELLO STREET FOOD SICILIANO

Promulgare la conoscenza della cucina Popolare Siciliana all'estero è il mio personale obiettivo. Sapori e tradizioni di una terra che porto nel cuore...

Peppe Prestigiaco
peppeprestigiaco@gmail.com

THECARDINAL



THE CARDINAL PEPPE

174 Tudor Drive, Kingston upon Thames KT2 5QG
020 8546 3885
www.peppekingston.com



AL FORNO PUTNEY

349 Upper Richmond Rd, London SW15 5QJ
020 8878 7522
www.alfornoputney.com



CAFÉ ROSI

8 Leopold Rd, Wimbledon, London SW19 7BB
020 8944 7594
www.caferosi.com



SICILY FOOD

We Deliver the best food delicacies from Sicily
www.sicilyfood.uk



Ciao Bella Restaurant

Pasta e Pizza
86 Lamb's Conduit St. London WC1N 3LZ
Tel: 020 7242 4119 - 7405 0089 Fax: 020 7831 4914
www.ciaobellarestaurant.co.uk



ITAL UIL
ISTITUTO TUTELA E ASSISTENZA
LAVORATORI
UNIONE ITALIANA DEL LAVORO



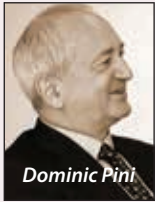
L'UFFICIO DI PATRONATO ITAL UIL
SI È TRASFERITO NEL
NUOVO UFFICIO SITUATO A:

**PATRONATO ITAL UIL
SECOND FLOOR, CONGRESS HOUSE
23-28 GREAT RUSSELL STREET
LONDON WC1B 3LS**

Potete contattarci al
SOLITO
020 8540 5555
ital.uil.gb@hotmail.co.uk

**SI ASSICURA UNA PRESENZA IN WIMBLEDON
FINO ALLA FINE DEL 2018 PRESSO IL
169 GLADSTONE ROAD
ALLA "LA BOTTEGA DEL PANE"
LUNEDÌ E VENERDÌ DALLE 10:00 ALLE 13:00**

DOMANDE ALL'AVVOCATO



Dominic Pini

Contratto di lavoro "zero hours": conviene? E quando?

Caro Avvocato

Sono un ingegnere informatico, la mia mansione principale è quella di scrivere codici per videogames. Di recente ho avuto un'interessante offerta per lavorare su un progetto per una gaming company basata a Shoreditch, Londra. Mi è stato chiesto di sviluppare un nuovo gioco per la realtà virtuale molto simile al celebre "Grand Theft Auto". Il gioco combina un'esperienza di gioco normale mista alla realtà virtuale. Tuttavia, l'offerta che ho ricevuto mi propone un contratto come lavoratore "occasionale" dato che la società ha detto che non può garantire un impegno continuativo ma unicamente limitato alla fase iniziale del progetto di sviluppo del software. Nel caso in cui però la società dovesse ottenere ulteriori fondi per lo sviluppo del brand, allora potrà rivalutare l'offerta. Non ho chiara la differenza fra un contratto di lavoro "occasionale" ed un contratto di lavoro "tradizionale", potrebbe per favore farmi chiarezza su questo punto? Grazie
Cordialmente
Giacomo

Caro Giacomo

La recente copertura mediatica ha portato alla luce quelli che sono i problemi e le questioni legate ad una tipologia di contratti denominata Zero Hours Contracts. Contratti di questo tipo privilegiano un approccio lavorativo non ancorato a schemi tradizionali, confluyendo spesso in situazioni non agevoli per il lavoratore, al quale non viene garantito un impiego continuativo con stipendio fisso, ma dando tuttavia flessibilità sia in materia di orari che di prestazioni lavorative. Un contratto di lavoro inteso come tradizionale dettaglia al suo interno il monte ore lavorativo e l'arco temporale di lavoro a cui il lavoratore deve solitamente attenersi, così come la mansione lavorativa imposta dal datore di lavoro.

Un contratto Zero Hours, non è considerato un contratto di lavoro (employment contract) invece, pone una situazione differente alla base del rapporto datore di lavoro-lavoratore, dove il lavoratore non ha una mansione stabilita e certa, in quanto non vi è garanzia che la stessa continui ad essere disponibile per il lavoratore. Questo tipo di contratto è solitamente utilizzato quando non vi è certezza (casual workers contract) - o necessità - che la posizione lavorativa sia continuativa nel tempo. Questi contratti sono solitamente usati nella cosiddetta gig economy per progetti specifici.

Un rapporto di lavoro tale non impone un monte ore giornaliero o periodico nei confronti del lavoratore, risultando quindi più flessibile anche dal punto di vista della tipologia del lavoro, in quanto non sempre il lavoratore è obbligato a portare a termine una mansione assegnatagli.

Nonostante l'ampia differenza con un contratto di lavoro, uno zero hours contract prevede per il lavoratore la maggior parte dei diritti essenziali derivanti da un impiego tradizionale, quali il periodo minimo di ferie, il minimo salariale previsto dalla legge (national minimum wage) ed i giorni di malattia pagati, tuttavia non include il periodo di maternità, o i permessi genitoriali, né contributi pensionistici. Dovrebbe a mio parere richiedere un controllo dal suo legale di fiducia prima di firmare il documento, seppur, come detto sopra, lo stesso sia diventato una tipologia contrattuale molto comune nel suo settore lavorativo di riferimento.

Domenic Pini
Pini Franco LLP

Questo articolo contiene informazioni utili. Tuttavia occorre richiedere una consulenza professionale per ogni singolo caso specifico ed è opportuno che astenersi dal prendere o non prendere iniziative prima di avere ottenuto un parere professionale.

SOS BREXIT: IL SINDACATO INCA-CGIL SI MOBILITA

TOWNHALL MEETING PER I LAVORATORI ITALIANI IN UK

Nell'attuale contesto politico-sociale del Regno Unito, mosso da una Brexit che sta generando paura e disorientamento, sabato 6 ottobre l'INCA CGIL del Regno Unito ha ospitato nella sua sede di Londra il gruppo SOS Democratica per un "Townhall Meeting" sui diritti e i doveri dei lavoratori italiani in UK dopo l'uscita dall'Ue.

In particolare, i protagonisti del dibattito informativo sono stati: Massimo Ungaro, segretario del PD di Londra; Lauren Townsend, lavoratrice del TGI Friday, giovane sindacalista e attivista per la tutela dei diritti dei lavoratori nel settore dell'hospitality; Maurizio Rodorigo e Andrea Malpassi, coordinatore e presidente dell'INCA-CGIL UK; Claudia Holmes, direttrice di 'UKCEN', organizzazione di supporto per chi desidera ottenere la cittadinanza britannica; l'avvocato Caterina Franchi specializzata in immigrazione e diritti umani; Dimitri Scarlato di 'The3Million', organizzazione di tutela dei cittadini europei residenti nel Regno Unito.

L'obiettivo del Townhall meeting è stato quello di affrontare la questione Brexit per cercare di chiarire i molti punti ancor oscuri delle nuove direttive del governo e al contempo rassicurare i lavoratori italiani mostrando il costante supporto delle associazioni no-profit presenti all'incontro.

Le tematiche principali dibattute all'incontro hanno riguardato in primo luogo la registrazione, a partire dal 29 marzo 2019 data della formalizzazione della Brexit, dei cittadini UE residenti nel Regno Unito al cosiddetto Settled e pre-settled status per i cittadini europei (<https://www.gov.uk/settled-status-eu-citizens-families>) e in secondo luogo l'ottenimento della cittadinanza britannica post-Brexit.

Allo stato attuale delle cose, cerchiamo dunque di capire, dalle informazioni presenti sul sito del governo, cos'è il Settled-status e cosa dovrebbero fare i cittadini EU a partire dalla fine di marzo 2019. È importante sottolineare che il Settled-status sarà obbligatorio, pertanto tutti i cittadini EU a partire da marzo 2019 dovranno registrarsi. Il termine limite per le registrazioni è stato fissato al 30 giugno 2021. Per potersi registrare bisognerà farlo online e il costo di registrazione sarà di £65 per chi ha un'età superiore ai 16 anni (16 anni inclusi) e di £32,50 per chi ha un'età inferiore ai 16 anni. Il Settled-status sarà invece gratuito per tutti coloro che già posseggono la permanent residency (per ulteriori informazioni sulla permanent residency è possibile consultare il sito ufficiale del governo al seguente link: <https://www.gov.uk/apply-for-a-uk-residence-card/permanent-residence-card>).

Per ottenere il Settled status sarà necessario: essere un cittadino dell'UE o un familiare di un cittadino dell'UE, aver vissuto nel Regno Unito ininterrottamente per 5 anni ("continuous residence"), aver cominciato a vivere nel Regno Unito entro il 31 Dicembre 2020. Se il periodo di residenza è inferiore ai 5 anni, in genere si avrà diritto al pre-settled status. Inoltre è necessario registrarsi anche se si è un cittadino dell'UE sposato con un



cittadino britannico (ulteriori informazioni sui requisiti per la registrazione al Settled e pre-settled status sono presenti sul sito ufficiale del governo: <https://www.gov.uk/settled-status-eu-citizens-families/eligibility>)

Il secondo argomento principale di cui si è a lungo discusso durante l'incontro di sabato riguarda l'ottenimento della cittadinanza britannica. Allo stato attuale non sono chiare le posizioni del governo in argomento e se sono possibili cambiamenti per l'ottenimento.

Oltre ai due argomenti centrali affrontati durante l'incontro, non meno importanti sono stati i suggerimenti proposti da Lauren Townsend, la quale ha sottolineato più volte l'importanza dell'iscrizione al sindacato locale, per far sì che i lavoratori possano essere tutelati sempre e non solo quando si presentano problematiche particolari.

Durante l'incontro è emerso lo stato di incertezza che si respira in questo momento così complesso, anche perché il risultato dei negoziati ancora non è chiaro. A prescindere da quello che accadrà a partire dal 29 marzo 2019 i cittadini italiani non sono e non saranno

soli ad affrontare le sfide del contesto sociale e politico, ma possono sempre contare sulla presenza di organizzazioni e associazioni no-profit nel Regno Unito che cercano di tutelare i diritti di ogni cittadino italiano.

L'INCA-CGIL offrirà tutto il supporto necessario per affrontare le difficoltà presenti e future. Infatti, oltre alle classiche attività di patronato che svolge quotidianamente, ai costanti e numerosi eventi informativi sulla Brexit, ha aperto un nuovo sportello chiamato "Nuova emigrazione", disponibile due volte a settimana (martedì e giovedì) dalle ore 14.00 alle ore 17.00 per venire incontro alle nuove esigenze dei lavoratori italiani residenti nel Regno Unito. Infine a partire dal 29 marzo 2019 offrirà assistenza relativa al settled-status.

ITACA, al tempo stesso, continuerà a portare avanti un costante lavoro di monitoraggio sul tema della Brexit attraverso l'Osservatorio e la Rassegna stampa "Brexit", i nostri due principali strumenti che ci permettono di fornire periodicamente approfondimenti e aggiornamenti sul tema, da entrambi i lati della Manica.

Be

Italian Catering

@info@b2bitaly.co.uk
W. www.b2bitaly.co.uk
T. +44 (0) 2035423604

A TASTE OF REAL ITALIAN FLAVOURS AT YOUR EVENTS!

CV FOOD & WINES Ltd



Corrado Sorano
Mobile: 07957 371 562

Unit 9, Print Village Industrial Estate
58 Chadwick Road
LONDON SW15 4PU
TEL: +44 (0) 20 7720 9653
cvfoodwinesltd@gmail.com



SERVICES:

- AIRPORT TRANSFERS
- BUSINESS TRIPS
- TOURS
- CARS
- MINI BUSES
- COACHES AVAILABLE
- VIP SERVICE AVAILABLE

FOR INFO & BOOKINGS CONTACT FELICITY VOLTA ON:

M: 0044 (0)7956 101 606 E: felicityoraziocars@yahoo.co.uk

www.oraziocarservice.co.uk



PCO Operators
Licence No 03721/01/05

Le notizie discordanti sulla Brexit, diramate in questi giorni dai mass media e dai politici britannici, stanno provocando panico e disorientamento tra le nostre comunità italiane dislocate sul territorio di questo Paese. La disinformazione sta colpendo soprattutto gli anziani ed i meno abili.

Per questo motivo il Comites, di Londra ha iniziato ad organizzare una serie di incontri con le comunità italiane con triplice scopo: quello di far conoscere il nostro Comitato, quello di dire che questo Comites, è a loro disposizione se hanno dei problemi ed in questo momento, quello di informare e far conoscere a tutti i passi da fare per mettersi a posto in seguito alla decisione del Regno Unito di lasciare l'Unione Europea.

Il primo incontro si è svolto a Sutton il 12 ottobre 2018 nella sala della chiesa Our Lady of de Rosary, Sutton, organizzato dal Consigliere e Membro del Di-

BREXIT: INCONTRO DEL COMITES CON LA COMUNITÀ ITALIANA DI SUTTON

rettivo Vincenzo Auletta. Erano presenti il segretario Gaglione Alessandro, il tesoriere Ezio Fabiani, il presidente Pietro Molle, il coordinatore Brexit Dimitri Scarlato ed il consigliere Nicola Del Baso. All'incontro hanno partecipato più di 50 connazionali, giovani ed anziani.

Molte sono state le loro domande a cui si è dato una risposta certa. Sono emersi anche dei casi particolari che saranno segnalati alle competenti autorità. In questo quadro, durante il mese di ottobre e novembre abbiamo previsto altre riunioni in varie località come Peterborough, Hoddesdon, Hitchin/Letchworth,

Bedford, Waltham Cross e Cambridge.

Gli incontri con le comunità italiane locali rientrano in una più ampia strategia con cui il Comites punta ad assistere nel difficile, delicato e incerto snodo rappresentato dall'uscita del Regno Unito dall'Unione europea, che continua ad essere fonte di ansia perché non si capisce ancora se ci sarà un accordo tra Londra e Bruxelles e di che tipo.

A questi proposito va ricordato che il Comitato per gli italiani all'estero fornisce informazioni sulla Brexit nel suo sito, all'indirizzo: <http://www.comiteslondra.info/category/brexit/> P. Molle



BREXIT, PELATI E PROSECCO: I RISCHI PER L'ITALIA NE POTREBBE SOFFRIRE L'EXPORT AGROALIMENTARE

L'Italia non ha certo da guadagnarci dalla Brexit: con un valore superiore ai 3 miliardi di euro all'anno, il Regno Unito rappresenta il quarto mercato per l'export agroalimentare della Penisola e addirittura il primo per Prosecco (su 10 bottiglie esportate 4 finiscono oltre Manica), pelati e polpe di pomodoro. Svalutazione della sterlina e tutela delle indicazioni geografiche rappresentano le grandi incognite collegate alla Brexit, alla luce della "sensibilità" delle nostre esportazioni al tasso di

cambio e del fatto che quasi un terzo delle vendite di food&beverage "Made in Italy" sul mercato britannico riguardano prodotti Dop/Igp.

A sei mesi dalla data ufficiale del divorzio del Regno Unito dall'Unione Europea (29 marzo 2019) e ancora in mancanza di un accordo sulle modalità di uscita, al III Forum Agrifood Monitor di Nomisma e Crif si è fatto il punto sul ruolo che questo mercato detiene per il nostro sistema agroalimentare e sui rischi collegati ai potenziali effetti

della Brexit.

Con un valore vicino ai 56 miliardi di euro, il Regno Unito rappresenta il sesto mercato al mondo per import di prodotti agroalimentari e il secondo per consumi a livello europeo (250 miliardi di euro nel 2017). L'autosufficienza alimentare non supera infatti il 50% e per tale motivo dipende moltissimo dalle importazioni, in particolare degli (ancora) partner europei.

Proprio da questi Paesi Ue arriva il 70% delle importazioni alimentari e l'Italia risulta il sesto fornitore, con una quota a valore vicina al 6% dell'import britannico.

Vista dall'altra sponda, la Gran Bretagna si configura come il nostro quarto mercato di export alimentare più importante, dopo Germania, Francia e Stati Uniti. Un mercato che nell'ultimo decennio ha aumentato i propri acquisti di prodotti del "Made in Italy" del 43%, ben più di quanto fatto nei confronti dei concorrenti francesi o olandesi, ma meno rispetto a quelli spagnoli o tedeschi (+55%).

Nei mesi successivi alla dichiarazione di uscita dall'Ue sancita con il referendum e con una sterlina svalutata di oltre il 10% rispetto all'euro, i tassi di crescita delle nostre vendite sul mercato britannico si sono ridotti per poi riprendersi nei primi sette mesi del 2018, quando l'import di prodotti alimentari dal nostro paese ha registrato

un quasi +3% rispetto allo stesso periodo dell'anno precedente.

Tuttavia, se dal dato dell'export agroalimentare complessivo si passa a considerare quello delle singole produzioni, la rilevanza del Regno Unito assume ben altri contorni.

"I casi di prodotti fortemente legati agli acquisti dal Regno Unito sono numerosi. Basti pensare al Prosecco, per il quale la Gran Bretagna assorbe circa il 40% di tutto l'export, oppure ai pelati e alle polpe di pomodoro per le quali l'incidenza di questo mercato ar-

riva al 20%", ha indicato Denis Pantini, responsabile dell'Area Agroalimentare di Nomisma. Tra i prodotti che vantano valori di esportazione più contenuti (sotto i 100 milioni di euro in questo mercato) vanno poi segnalati anche le zuppe pronte e i fagioli in scatole per i quali UK assorbe circa un terzo del relativo export.

Anche i formaggi grana Dop (Parmigiano Reggiano e Grana Padano) contano sul Regno Unito per il 9% delle proprie vendite oltre frontiera.

La Redazione



82 Putney High Street
London SW15 1RB
chaletciro1952.co.uk



UNIT 1,
TRADE CITY,
13 CROWN ROAD, ENFIELD,
EN1 1TH
TELEPHONE: 020 8804 3900
FACSIMILE: 020 8804 8714
EMAIL: sales@annessa.com



COCORICO
Italiano

Italian Food at its Best & More to Enjoy
4 Star Food at 2 Star Prices
Try us once & you will come back for more!!

Open all day everyday 12am - 11pm
Sunday and Bank Holiday 12am - 10pm
Tel: 020 8445 1188
1314-1316 High Road, Whetstone
London N20 9HJ

www.cocoricorestaurant.co.uk
info@cocoricorestaurant.co.uk

[@cocoricolondon](https://twitter.com/cocoricolondon) [f /whetstone.cocorico](https://www.facebook.com/whetstone.cocorico)



KEEP THE GOOD ENERGY COMING

#OURCUSTOMERSAREOURFAMILY

www.greennetworkenergy.co.uk



BREXIT: PUB COMPANY REPLACES EUROPEAN DRINKS

With drinks from UK and non-EU countries

Pub company JD Wetherspoon increased its range of drinks from UK and non-EU producers across its 880 pubs from Wednesday September 26 in the run up to Brexit and it says the move is resulting in lower prices for

customers in its pubs. The pubs stopped serving Jagermeister (a herbal liqueur from Germany), as well as French brandies Courvoisier VS and Hennessy Fine de Cognac from September 26.

They have been replaced with E&J Brandy (the number two selling brandy in the USA), Black Bottle (the number one selling brandy in Australia) and Strika, a herbal liqueur produced in England.

E&J Brandy and Strika is available in all Wetherspoon pubs from September 26, while Black Bottle will be available from the start of November. Wetherspoon – well aware of making with this move also a political statement in favor of the Brexit - has already replaced Champagne with sparkling wines from the UK and Australia in its pubs as well as German wheat beers with those from the UK.

Wetherspoon founder and chairman, Tim Martin, said: "The three new products will be offered at a lower price than those they are replacing. This

is a significant move by us and highlights our commitment to offering an excellent range of UK and world products, with the emphasis on quality and value for the two million customers who visit our pubs each week. In blind tastings conducted by Wetherspoon, the new products were more popular than those they are replacing".

"We will continue to review all products over the next 24 months, with the object of making the business more competitive and offering the best choice and value for customers", the Wetherspoon chairman pointed out.



More Fiat, Alfa Romeo and Jeep-badged vehicles such as fire and rescue, ambulances, police cars, doctors, nurses, consultants, teachers and lecturers vehicles could be taking to the UK's roads in the future.

Fiat Chrysler Automobiles UK has been granted inclusion in the framework for the Crown Commercial Service (CCS), the Government scheme which provides vehicles to the public

sector, and is celebrating for this success.

Specialist cars such as 4x4s, commercial vehicles and people carriers also come under the CCS scheme, giving FCA UK an excellent opportunity to appeal to rural police forces, fire and rescue services, first responders and bespoke mobile services such as forensic teams.

The FCA corporate fleet sales opera-

FIAT CHRYSLER CO-OPTED FOR THE PURCHASES OF THE PUBLIC SECTOR UK

THE GROUP GAINED "CROWN COMMERCIAL SERVICE INCLUSION"

tion, which is BSI accredited, already supplies vehicles to 10 of the UK's 13 NHS ambulance trusts, and is looking to build further on future fleet wins of this type.

"It has been a four year process to become part of the CCS platform and a lot of work has gone into this, so we are clearly hopeful of the growth it can deliver," says Neil McNicholl, Motability & National Public Sector Manager, FCA UK.

"The breadth of the current FCA

Group range – explains McNicholl – is key to us serving the mobility needs of a range of public services – from coach-built Ducato vans for the UK ambulance trusts, to the new Jeep Compass and Renegade for rural applications, and the Alfa Romeo Giulia and Stelvio for senior management use. And we also see the Fiat Tipo as a perfect fit for doctors, nurses and first

responders – lots of practical space, with a starting price of just £9,995."

A 24-hour servicing programme, mobile maintenance team for warranty work and additional field fleet support and head office staff have been added to ensure FCA's corporate fleet sales operation offers the best possible service to customers.

La Redazione

MOZZARELLA DI BUFALA: PIÙ TUTELE IN GIAPPONE ANCHE PER GRANO PADANO E ASIAGO

La mozzarella di bufala campana Dop è l'unico formaggio del Meridione d'Italia nell'elenco dei prodotti tutelati da un'importante accordo di partenariato economico (Ape) Ue-Giappone.

Il Consorzio di Tutela della mozzarella di bufala è stata in missione a Tokyo verso la fine di settembre proprio per partecipare alla consultazione preliminare per l'implementazione dell'accordo (firmato a luglio) nella parte riguardante i formaggi, alla presenza dei rappresentanti della Commissione europea, del ministero dell'Agricoltura giapponese e degli operatori economici.

Da parte italiana, accanto al Consorzio di Tutela Mozzarella di Bufala Campana Dop, erano presenti anche i Consorzi di Tutela Asiago Dop e Grana Padano Dop (due altri formaggi della Penisola protetti dall'accordo), accompagnati dal primo segretario dell'ambasciata italiana a Tokyo. L'obiettivo era quello di affrontare i nodi e le esigenze



operative reciproche sulla corretta commercializzazione e sull'utilizzo dei grandi formaggi tricolori che hanno trovato queste nuove tutele.

"L'accordo apre nuove prospettive di sviluppo per la bufala Dop nel Paese asiatico, che ama particolarmente la mozzarella e che oggi si piazza al nono posto per l'export dell'oro bianco campano, con una quota del 2,5% nel 2017 - commenta il presidente del Consorzio, Domenico Raimondo - L'Ape è la maggiore intesa commerciale mai negoziata dall'Europa, che consentirà di creare una zona di libero scambio compren-

dente più di 600 milioni di persone".

"Per quanto riguarda le esportazioni di formaggi, per le quali l'Ue è già l'attore principale sul mercato giapponese, saranno soppressi - ha spiegato il direttore del Consorzio campano, Pier Maria Saccani - i dazi elevati su molti formaggi a pasta dura e sarà stabilito un contingente esente da dazi per i formaggi freschi come la mozzarella di bufala".

Un capitolo fondamentale riguarda i prodotti a Indicazione geografica. "L'intesa infatti - sottolinea Saccani - riconosce e tutela sul mercato giapponese oltre 200 prodotti agricoli europei aventi una specifica origine geografica, tra cui la mozzarella di bufala campana Dop, accanto all'Aceto Balsamico di Modena, Prosecco, Jambon d'Ardenne o l'Irish Whiskey, solo per fare qualche esempio. Questi prodotti godranno in Giappone dello stesso livello di tutela che è attualmente riconosciuto nell'Unione europea". LaR



il Patronato della CGIL

BRIGHTON
Lunedì, mercoledì e venerdì
10:00 - 16:00
3rd Floor Queensberry House
106 Queens Road
Brighton BN1 3XF
+44 074 8310 5068

MANCHESTER
Martedì
10:00 - 16:00
2nd Floor Greys Building
1 Booth Street
Manchester M2 4DU
+44 0161 960 0103

LONDRA
Dal lunedì al venerdì
10:00 - 16:00
124 Canonbury Road
London N1 2UT
+44 0207 359 3701

Il Patronato INCA triplica la sua presenza per raggiungere gli italiani in tutto il Regno Unito.

Offriamo assistenza per domande di pensione britanniche, italiane e complementari, welfare benefits, disabilità, posizioni assicurative, richieste di cittadinanza italiana, iscrizioni AIRE, pratiche consolari, compilazione moduli e altro ancora.

Contattaci a regnounito@inca.it.

Lanza Foods Ltd

Unit 12 Capitol Industrial Park,
Capitol Way, Colindale, London NW9 0EQ
Tel: 020 8200 8000 Fax: 020 8200 7983
info@lanzafoods.com - www.lanzafoods.com

**DOUBLE GLAZING SERVICES
REPAIRS AND REPLACEMENTS**
NVQ qualified installer (30yrs Experience)

VINCENZO LAUDANO
(Design Consultant)

TEL: 020 8368 4113 - MOB: 07958 916101
Email: Amalfi58@hotmail.com



L'Antico
564 Kings Road London SW6 2DY - Tel: 020 7371 9536



Accompagnata da una delegazione della Camera di Commercio Italiana nel Regno Unito, la sindaco di Glasgow Eva Bolander è stata a metà settembre in visita ufficiale a Torino dove ha e' stato siglato nella sala Colonne di Palazzo Civico un accordo di collaborazione fra la Camera di Commercio di

CAMERE DI COMMERCIO ACCORDO TORINO-GLASGOW

Torino, quella di Glasgow e la Camera di Commercio italiana per il Regno Unito.

L'intesa ha l'obiettivo di promuovere e incrementare lo scambio di informazioni economiche sull'area produttiva dei propri territori di influenza; l'attività di marketing locale per l'attrazione degli investimenti e lo sviluppo del business locale; l'elaborazione e la partecipazione congiunta a progetti internazionali e locali. L'accordo punta

sulla cooperazione nell'organizzazione e celebrazione di eventi come mostre, missioni commerciali, l'assistenza alle imprese e il sostegno all'accordo di gemellaggio tra le Città di Torino e di Glasgow. Una collaborazione importante per le Municipalità, sottolineata dalla partecipazione dei sindaci di entrambe le città, Chiara Appendino e, appunto, Eva Bolander.

È dal 2003 che la capitale economica della Scozia è gemellata con Torino,

ma gli scambi e le collaborazioni risalgono agli anni '80. Il gemellaggio mira a instaurare scambi di informazioni ed esperienze nel campo del rinnovamento urbano, della produzione industriale e dell'occupazione. Oggi i principali rapporti fra Glasgow e Torino si realizzano nel campo degli interventi di rigenerazione urbana e in ambito artistico culturale.

La Redazione

Il veliero scuola Amerigo Vespucci a Portsmouth



La Nave Scuola Amerigo Vespucci, orgoglio della Marina Militare italiana, ha compiuto ad agosto una sosta di quattro giorni a Portsmouth nel quadro della Campagna d'Istruzione 2018 che l'ha vista in servizio per l'addestramento degli allievi ufficiali dell'Accademia di Livorno, impegnati quest'anno anche in Oceano Atlantico e Nord Europa.

Nel giorno d'arrivo (il 24 agosto) l'Ambasciatore d'Italia presso il Regno Unito, Raffaele Trombetta, si è recato a bordo della celebre nave scuola dove ha incontrato il Comandante in Capo della Squadra Navale, l'Ammiraglio di Squadra Donato Marzano, ed il Comandante della Vespucci, Capitano di Vascello Roberto Recchia, l'equipaggio e i cadetti dell'Accademia Navale.

L'arrivo del Vespucci nel porto inglese (quinta tappa della Campagna d'istruzione 2018) è avvenuto pochi giorni dopo il funesto crollo del ponte Morandi a Genova e ha assunto un significato particolare: è servito a sottolineare il valore di donne e uomini di mare in un momento in cui è stata tragicamente colpita al cuore, Genova, una delle città italiane simbolo del rapporto vitale del nostro Paese con il mare.

L'arrivo del Vespucci nel Regno Unito ha dato alla popolazione di Portsmouth di ammirarne la bellezza del veliero che è stato aperto al pubblico nel pomeriggio del 26 agosto.

La Redazione

GAIA GAJA, LOOKING FOR THE "NATURAL" WINE

The latest Italian Imaginative Innovators (Triple I) meeting held at the Embassy of Italy featured Gaia Gaja, of the Gaja wineries, who spoke to Jamie Goode, a renowned British food-and-wine critic.

The Gaja wineries, established in 1859 in Barbaresco in the Piedmont region, are today an institution in Italian winemaking and Gaia entered the family business at the age of 23 in 2004, after graduating in Economics from Pavia University and after one year's internship with a wine importer in California. Fifth generation to be involved in the family business, she is considered one of the most powerful women in the world of wine.

During the conversation, which took place the 19th of September, Gaia told Goode that her family's motto was "Do it, know how to do it, know how to get it done, and pass on the know-how". She also shared some of the innovations in the pipeline for Italian winemaking.

Now the Gaja Wineries is not limited to Piedmont: In 1994, they acquired



their first wine estate in Tuscany where they produce three Brunello di Montalcino wines and a couple of years later, in 1996, they purchased a second property in Tuscany where they produce wine from new plantings of Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Syrah and Sangiovese. More recently, in 2017, they went south, in a joint venture with Alberto Geraci's Etna estate, investing in the volcanic soils of Mount Etna in Sicily to produce mainly white wines.

In his opening address, Ambassa-

dor Raffaele Trombetta observed that Gaja has successfully combined tradition and innovation and is leading the way in Europe and around the world with a project focusing on eco-compatible, sustainable production.

Goode, a great supporter of natural wine-production and environmental sustainability, concluded with a question that sums up Italian winemaking: "When do we call a wine 'natural'? Simply when we add nothing to it."

La Redazione

MESSAGGIO DAL PONTE DI WESTMINSTER: BASTA CON L'ODIO



"Vestitevi di rosso" diceva l'invito a presentarsi sul ponte di Westminster, forse per la prima volta in collegamento con la Piazza del Duomo di Milano che nello stesso momento era gremita con circa 25.000 persone per una manifestazione intitolata 'Intolleranza Zero'.

Motivo dell'appuntamento svoltosi alla stessa ora anche a Parigi e Berlino: una protesta per denunciare il clima di

intolleranza e di violenza che suscita preoccupazione in molti paesi d'Europa, inclusa l'Italia. "Da anni si seminano e si alimentano nel nostro Paese odio e rancore" ha detto uno degli organizzatori "ora però registriamo l'inasprimento di una violenza verbale e fisica che pare non conosca più argini. Nel mirino ci siamo finiti in tanti e in tante: noi antifascisti, noi donne, noi migranti, noi

omosessuali e trans, noi che non ci dimentichiamo che proprio ottant'anni fa l'Italia conosceva la vergogna delle leggi razziali."

Ad organizzare il raduno sul ponte di Westminster sono stati rappresentanti a Londra di Wake Up Italia, Anpi, Aned (Associazione nazionale degli ex deportati nei campi nazisti), insieme all'Inca-Cgil ed alcune associazioni e partiti. Wake Up Italia è un gruppo nato a Londra che si attiva per ascoltare le istanze LGBT (Lesbian, Gay, Bisexual and Transgender) della cittadinanza italiana nel Regno Unito.

Perché la scelta del ponte di Westminster? Roberto Sormani, presidente di Wake Up Italia ha spiegato: "Vogliamo essere un ponte che unisce; preferiamo i ponti ai muri. Vogliamo dire a tutte le minoranze che non sono sole e che lottiamo al loro fianco. Vogliamo che venga rispettato il diritto di essere diversi e che tutti vengano trattati con la stessa dignità e lo stesso amore, basta con l'hostile environment, basta con l'odio."

Alfio Bernabei

GUEST ACCOMMODATION
La Gaffe
Est 1962
RESTAURANT

107-111 Heat Street
Hampstead, London NW3 6SS
Hotel: +44 (0)20 7435 8965/4941
Restaurant: +44 (0)20 7794 7526
Fax: +44 (0)20 7794 7592
www.lagaffe.co.uk
info@lagaffe.co.uk

L. TERRORI & SONS

Terrori of Clerkenwell
138-140 Clerkenwell Road
London
EC1R 5DL

Tel: 0207 837 1712
E mail: info@terrori.co.uk
Twitter @terrori

SPUMANTE ITALIANO ALL'ESTERO VA SEMPRE PIÙ FORTE

MA SPUNTANO IMITAZIONI DA QUATTRO SOLDI

Lo spumante italiano va sempre più forte all'estero: nel 2018 l'export ha fatto finora segnare un aumento del 14% in valore rispetto all'anno precedente. Lo ha segnalato la Coldiretti, l'associazione dei contadini, sulla base di dati Istat.

Fuori dai confini nazionali, spiega la Coldiretti, i consumatori più appassionati dello spumante italiano sono gli Stati Uniti, seguiti dalla Gran Bretagna e a distanza dalla Germania. Ma significativa è la crescita del 20% delle vendite in Francia, patria dello champagne e tradizionale concorrente dello spumante nostrano.

Nella classifica delle bollicine italiane preferite nel mondo oltre al Prosecco ci sono l'Asti e il Franciacorta che ormai sfidano alla pari il prestigioso champagna francese.



Un successo che, precisa la Coldiretti, spinge lo spumante italiano sui mercati internazionali dove le esportazioni erano risultate pari a 1,36 miliardi nell'intero 2017.

La domanda estera è una ottima premessa per l'ultima vendemmia che, secondo la Coldiretti, è di buona qualità con un raccolto in aumento dal 10% al 20% rispetto allo scorso anno. In questo modo l'Italia consolida il suo

primo posto nel mondo come Paese produttore di bollicine, con un quantitativo che sfiora 700 milioni di bottiglie, di cui circa due su tre di Prosecco.

Nonostante ciò, avverte Coldiretti, risulta ancora troppo elevato il differenziale di prezzo medio per bottiglia rispetto alle bollicine transalpine che spuntano quotazioni medie molto superiori.

A pesare è il fatto che, con il successo, crescono anche le imitazioni in tutti i continenti a partire dall'Europa dove sono in vendita bottiglie di Kressecco e di Meer-Secco prodotte in Germania che richiamano palesemente il nostro Prosecco, venduto addirittura sfuso alla spina nei pub inglesi. Senza parlare delle imitazioni sempre più presenti dalla Russia al Sud America.

GIOACCHINO ROSSINI, 150 ANNIVERSARIO DALLA SCOMPARSA OMAGGIO A ISTITUTO DI CULTURA DI LONDRA

La capitale londinese si appresta a rendere omaggio al talento italiano Gioacchino Rossini, in occasione della ricorrenza del centocinquantesimo anno dalla sua scomparsa.

Il 13 Novembre dalle 19:30 alle 21:00, con ingresso libero, presso l'Istituto Italiano di Cultura, 39 Belgrave Square, si terrà una serata dedicata al genio innovatore della musica del XVIII sec, che ha saputo alternarsi con enorme

successo tra opere serie e buffe.

In soli vent'anni, tra il 1810 e il 1829, scrisse ben 39 opere, presentandone al pubblico anche 4-5 l'anno, e furono proprio la velocità e la precocità con le quali compose celebri opere, tra cui "Il barbiere di Siviglia", "La gazza ladra", "La Cenerentola", "L'Italiana in Algeri", ad attribuirgli l'appellativo di "Mozart italiano".

Lo stile rossiniano caratterizzato da



brillantezza ritmica, frenesia artistica e una particolare cura per i particolari armonici, lo differenziano dagli operisti del settecento, rendendolo un innovatore dell'opera italiana e non solo. Senza dubbio uno dei maggiori operisti della scena mondiale, capace di influenzare la musica del secolo successivo.

Dal 1824 si trasferì a Parigi diventando direttore al Theatre Italien, dove iniziò a comporre in francese, fino al 1829, anno in cui, caduto in depressione e in crisi di creatività artistica, abbandonò definitivamente l'attività musicale.

L'Istituto Italiano di Cultura è orgoglioso di presentare il concerto in onore del celeberrimo compositore italiano, con una serata che punta l'attenzione anche sulle opere meno conosciute dell'autore, per comprendere le molteplici sfaccettature del suo genio.

Il programma del concerto prevede, tra le varie, "Petit caprice" volume X, "La regata veneziana", "L'invito", "La danza", fantasia sul "Barbiere di Siviglia", fantasia sulla preghiera di Mosè "Dal tuo stellato soglio", "Marche et réminiscences pour mon dernier voyage", Volume IX, suonate al piano dall'artista Tommaso Cogato.

Ilenia Valleriani

THE INSIDER

by Claudia Galetta



Cosa si mangia di Italiano a Londra?

Burrata, Mozzarella di Bufala e Parma Ham sembrano essere i treats di Italiani e non-Italiani a Londra. Che il Prosciutto di Parma DOP sia nella lista potevamo immaginarlo, grazie all'ottimo lavoro dei grandi retailers che, investendo nella produzione di packaging salva-freschezza dalla grafiche eleganti a loro marchio e con regolari offerte promozionali in store, rendono il prodotto accessibile a molti ed educano così il mercato. Per i veri intenditori c'è sempre il deli di fiducia dietro l'angolo o online.

E il Parmigiano Reggiano DOP? Tranquilli, è ancora amato e regolarmente acquistato! Ma, cosa ancor più gradita, fa parte del classico basket della spesa. E alla domanda: quali sono i prodotti Italiani che rappresentano un tuo treat, la maggior parte degli intervistati semplicemente dimentica di menzionarlo. È però un acquisto basato sul prezzo e sulle certificazioni bio ed organic e meno sulla durata della stagionatura, argomento che sembra essere poco conosciuto.

La pasta secca sembra godere al momento di un'attenzione particolare. Un affordable-luxury probabilmente, un trade-up, una scelta più pregiata di un prodotto dal costo relativamente basso. Si passa, quindi, dalle linguine ad £1.10 circa per 500g a quelle biologiche, al limone, al nero di seppia o di Gragnano che costano dai £2.60 ai £4.80. Ce n'è per tutte le sfumature di prestigio, prezzo ed idee, spiega Antonio Prezioso, socio fondatore di Bellavita Shop - www.bellavitaishop.co.uk.

La pasta fresca è un vero boom. Sembrano voler tutti imparare a fare la pasta fresca a mano, proprio come le nostre nonne. Bravissimo Jamie Oliver che le ha portate all'attenzione di tutti, le grandi nonne Italiane.

I corsi di pasta fresca di Bellavita Academy - www.bellavita.academy - sono principalmente team-building activities per corporates, incentives, o gifts per la persona amata. Ci sono innamorati infreddati della pasta fresca, grazie ai mastri pastai che con passione svelano tradizioni regionali e diventano consiglieri nel tempo - anche a distanza di mesi i nostri chef vengono contattati per consigli come se si stesse in famiglia.

Sono molti i concept-restaurants interamente focalizzati sulla pasta fresca. Dal semplice ristorante in cui ti siedi per un piatto di pasta a quello in cui sei tu a scegliere che pasta vuoi con quale salsa. Mastri della Pasta, Padella, Emilia's, Pasta Remoli e molti altri molto validi.

I corsi di pizza making di Bellavita Academy invece sono divertentissimi perché è impossibile non farsi una pizza a casa per divertirsi dopo il corso. La pizza è il take away più venduto in assoluto in Inghilterra e questo accade dalla nascita del take away stesso. Abbiamo la fortuna di avere tantissimi eccellenti pizzaioli a Londra, sono degli artisti e avrei il piacere di valorizzare alcuni di loro nelle prossime edizioni di questa rubrica.

Nel food-service invece predilige come sempre il caffè, il gelato (ebbene sì, anche di inverno), panini gourmets e qualsiasi pietanza con i tartufi, per cui c'è un amore sfrenato. I deli Italiani dedicati all'alta qualità hanno solitamente un range di prodotti che offrono garanzie. Meglio pochi ma buoni.

Watch this space, ci vediamo prima di Natale. Mi raccomando, regala e regalati l'Italia questo Natale.



Belluzzo

International Partners

38 Craven Street, London WC2N 5NG
Tel: +44 (0)20 7004 2660 - Fax: +44 (0)20 7004 2661
london@belluzzo.net
www.belluzzo.net

ZONIN 1821

CASTELLO DI ALBOLA
RADDA IN CHIANTI

From the vineyards to the glass.

For orders and information contact
ORDER OFFICE
Tel: 020 8940 4943 • Fax: 020 8940 6895
www.zonin.co.uk • ordersuk@zonin.co.uk

NEXT GENERATION CROSSOVER



THE NEW FIAT 500X

AVAILABLE WITH 0% APR AND UP TO
£1,250 FIAT DEPOSIT CONTRIBUTION*



Be one of the first to experience this stunning new crossover.

Motor Village
A FIAT CHRYSLER AUTOMOBILES COMPANY **UK**

MOTOR VILLAGE UK – MARYLEBONE 105 WIGMORE ST, MARYLEBONE, LONDON W1U 1QY
020 7399 6650

MOTOR VILLAGE UK – CROYDON 121 CANTERBURY RD, CROYDON CR0 3HH
020 8683 1000

WWW.MOTORVILLAGEUK.COM



Fuel consumption figures for the new Fiat 500X range in mpg (l/100km): Urban 33.6 (8.4) – 40.4 (7.0); Extra Urban 47.9 (5.9) – 56.5 (5.0); Combined 42.2 (6.7) – 48.7 (5.8). CO₂ emissions 133 – 154 g/km. Fuel consumption and CO₂ values are obtained for comparative purposes and may not be representative of real-life driving conditions. Factors such as driving style, optional wheels, weather and road conditions may also have a significant effect on fuel consumption. CO₂ and fuel consumption values are determined on the basis of the measurement/correlation method referring to the NEDC cycle as per Regulation (EU) 2017/1153. *Offer available on the new Fiat 500X range ordered between 01/10/18 and 31/12/18 and registered by 31/03/19. Minimum 25% customer deposit required. Fiat Deposit Contribution varies across the range and is only available in conjunction with Fiat i-Deal PCP. With Fiat i-Deal PCP you may return the vehicle instead of making the final payment. It must be in good condition and if you exceed the agreed annual mileage, you will be charged 6p per mile for exceeding 6,000 miles p.a. in this example. Vehicle shown is Fiat 500X Urban 1.6 E-Torq (incl. Italia Blue Metallic paint, LED pack and Lounge pack) with a customer deposit of 33% and monthly payment of £159. Subject to status. Guarantees may be required. Ts&Cs apply. At participating Retailers only. Fiat Financial Services, SL1 0RW. FCA AUTOMOTIVE SERVICES United Kingdom

IN ARRIVO IL LONDON JAZZ FESTIVAL 2018 APPUNTAMENTO DAL 16 AL 25 NOVEMBRE

“La cultura è nel DNA di Londra, e la musica dal vivo contribuisce in modo vitale alla vita e all'anima della città. Incoraggerei tutti a esplorare la città completamente e prendere parte alla vibrante scena musicale londinese di quest'autunno. Grandi festival internazionali come il London Jazz Festival mostrano che Londra è aperta alla creatività e alle persone di tutto il mondo” con queste parole il Sindaco di Londra, Sadiq Khan, presenta ed incoraggia l'apertura del London Jazz Festival, dal 16 al 25 Novembre, una delle celebrazioni musicali più importanti del Regno Unito.

Nato negli Anni Settanta, aggiuntosi al Camden Festival, continua ancora oggi, a distanza di tempo, ad essere un immancabile appuntamento mon-



dano del mese di Novembre, protagonista indiscusso dell'animata scena musicale londinese.

I giorni del jazz londinese offrono una miscela di nomi leggendari e di band emergenti, provenienti da tutte le parti del mondo, che danno vita a collaborazioni eccezionali ed irripetibili.

Numerosi sono gli eventi che si realizzano nella capitale: circa 350 perfor-

mances in 60 diverse location, dai concerti per adulti, all'intrattenimento e i laboratori musicali per i più piccoli, ad eventi vari, come ad esempio, corsi di giornalismo musicale, il tutto realizzato in collaborazione con BBC Radio 3.

Dieci giorni di incontri musicali dislocati nelle varie zone della città, adatti a chi è fan del genere jazz ma anche a chi, senza troppa conoscenza, nutre curiosità per l'evento, uno dei più conosciuti sulla scena mondiale, organizzati sia in grandi aree da concerto che in piccoli locali, per ogni necessità di pubblico.

Per informazioni dettagliate su ogni singolo spettacolo e l'acquisto dei biglietti si può andare sul sito dell'evento www.efglondonjazzfestival.org.uk.

Ilenia Valleriani

All'Estorick la pittura figurativa italiana tra le due guerre

Mostra incentrata sulla collezione Iannaccone



Roberta Cremoncini e Giuseppe Iannaccone.

La pittura figurativa italiana dal 1920 al 1945 è al centro di una bella mostra presso la Estorick Collection of Modern Italian Art di Londra che vede esposte per la prima volta in Inghilterra una serie di opere provenienti dalla

raccolta personale dell'avvocato Giuseppe Iannaccone.

La mostra "A New Figurative art 1920-1945" è stata inaugurata il 26 settembre, rimarrà aperta fino al 23 dicembre 2018 e testimonia la sfrenata passione

del collezionista Iannaccone verso l'arte figurativa italiana degli anni tra le due guerre.

Questa mostra esplora una fase cruciale della storia dell'arte italiana che rimane poco conosciuta al di fuori della Penisola. Essa testimonia non solo l'ininterrotta passione di un collezionista portatore di una visione molto particolare, ma anche la determinazione di un certo numero di importanti pittori nel voler riaffermare i valori di umanità e poesia di fronte al militarismo, al nazionalismo e al totalitarismo.

Affascinato dalla pittura figurativa degli Anni Trenta, Iannaccone ha costruito la sua collezione raccogliendo lavori di alcuni degli artisti più significativi raggruppati attorno a influenti scuole e tendenze come la Scuola di Via Cavour (Mario Mafai, Antonietta Raphaël e Scipione), i Sei di Torino (Gigi Chessa, Nicola Galante, Carlo Levi e Francesco Menzio), i chiaristi lombardi e Corrente (Arnaldo Badodi, Renato Birolli, Bruno Cassinari, Giuseppe Migneco, Ennio Morlotti, Aligi Sassu, Ernesto Treccani, Italo Valenti ed Emilio Vedova).

Nella collezione sono presenti anche altri artisti come Filippo de Pisis, Fausto Pirandello e Ottone Rosai, Renato Guttuso, Alberto Ziveri e Lucio Fontana. Di quest'ultimo, famoso soprattutto per i tagli sulle tele, viene proposta all'Estorick una rara scultura figurativa.

Nel suo complesso la mostra fornisce una panoramica autorevole di un momento chiave nell'evoluzione dell'arte moderna italiana.

LaR

franchi[®]

Locksmith & Key Cutting Service
Architectural Ironmongery & Security Hardware
Professional & DIY Hand & Power Tool Sales
Screws, Fixings & General Building Products

Franchi plc
Head Office & Sales
278 Holloway Road
London N7 6NE
T 020 7607 2200
F 020 7700 4050

also at
144-146 Kentish Town Road
London NW1 9QB
T 020 7267 3138
F 020 7485 4637

329-331 Gray's Inn Road
London WC1X 8PX
T 020 7278 8628
F 020 7833 9049

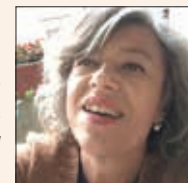
Architectural Ironmongery
Specifications Division
Unit 8 Orpington Business Park
Faraday Way Orpington
Kent BR5 3AA
T 01689 387900
F 01689 387910

Email: info@franchi.co.uk
0800 176 176

LE PIANTE OFFICINALI

A cura di *Marisa Canzoneri*
(marisacanzoneri@libero.it)

L'uomo ha utilizzato le piante fin dalla sua comparsa sulla terra ed ha imparato a servirsene attraverso una serie di sperimentazioni empiriche che hanno consolidato nel tempo il loro uso alimentare, terapeutico e cosmetico.



ALLORO

Nome scientifico: *Laurus nobilis* L.
Famiglia: Lauraceae

Descrizione

Pianta arbustiva, sempreverde con corteccia scura e liscia; foglie lanceolate coriacee, di colore verde scuro con margine ondulato ed apice acuto; pagina superiore lucida. Fiori nell'ascella foliare bianco-crema; la fioritura si ha tra marzo e aprile. I frutti sono bacche nere, leggermente ovali con un solo seme.

Tipico della macchia mediterranea e componente principale della fascia fitoclimatica denominata "lauretum". Principi attivi: i principi attivi sono contenuti nelle foglie e nei frutti. Le foglie si raccolgono durante tutto l'anno, i frutti in autunno. Le foglie raccolte possono essere utilizzate fresche, o essiccate in luogo fresco e ventilato. I frutti vanno essiccati al sole, o in forno tiepido.

Proprietà

Aromatiche, digestive, tonico stimolanti, espettoranti, carminative, diuretiche, deodoranti.

Uso interno

Digestivo, nella gastralgia, come espettorante e come diuretico. Decotto: fare bollire 40 gr di foglie in un litro di acqua per 20 minuti; indicato nelle gastralgie. Decotto digestivo: fare bollire due foglie di alloro fresco, o essiccato per 5 minuti in acqua (si può aggiungere una scorza di limone); filtrare e bere tiepido. Tintura: si prepara facendo macerare i frutti in olio (20 gr in 100 ml di olio) per 5 giorni; è indicata per la cura dei reumatismi e delle contusioni.

Uso esterno

Da utilizzare per curare le contusioni e come deodorante. Bagno: infondere una manciata di foglie di alloro in acqua calda. Si otterrà un bagno deodorante con effetti sti-



molanti. Pediluvio: fare bollire 40 gr di bacche mature e tritate in 3 litri di acqua, filtrare e immergere i piedi per trenta minuti.

In cucina

Si utilizzano le foglie fresche o essiccate. Aggiunte nei piatti a lunga cottura le foglie d'alloro rilasciano tutto il loro aroma. Si possono aggiungere foglie di alloro agli stufati di carne o pesce, alle zuppe, alle marinate e ai sughi per la pasta. Si abbina bene con: fagioli, selvaggina, lenticchie, patate, risotto, crostacei, minestre e pomodori. Le foglie d'alloro sono perfette per insaporire anche la becciamella o per la preparazione di infusi e distillati. Vanno però eliminate dal piatto dopo la preparazione.

Liquore di alloro - allorino (digestivo)
Ingredienti:

1 lt di alcool a 90°, 700 ml di acqua,
350 gr di zucchero,
30 foglie di alloro fresco.

Mettere le foglie di alloro in fusione nell'alcool per una settimana tenendo il recipiente al buio.

Avvenuta l'infusione fare bollire 700 ml di acqua in una pentola con lo zucchero, fare raffreddare ed aggiungere l'infuso filtrato con un colino molto fitto.

Il preparato dovrà essere filtrato almeno altre due volte, a distanza di 15 giorni l'una dall'altra.

Il liquore potrà essere assaporato dopo un mese di riposo dall'ultima filtrazione.

Curiosità -Qualche foglia di alloro negli armadi allontana i tarli.

Ricordiamoci che la natura mette a disposizione dell'uomo una grande ricchezza di specie dalle tante proprietà, ma che vi sono anche piante tossiche o che lo possono divenire per l'uomo se raccolte in zone sottoposte a inquinamento. Le piante, infatti, assorbono le sostanze nocive incamerandole all'interno dei propri tessuti quindi è necessario fare molta attenzione nel raccogliere una pianta se non si è più che certi di averla correttamente identificata ed avere cura di farlo solo in zone lontane da fonti di inquinamento.

Ricordiamoci anche che tutte le piante officinali contengono principi attivi (sostanze chimiche bioattive) che, alla stregua di quelli contenuti nei farmaci, possono avere effetti collaterali, quindi è sempre buona norma rivolgersi ad una persona competente in materia quando si vuol far uso di piante officinali in sostituzione dei farmaci convenzionali.

2 VENETI

Venetian Restaurant - 10 Wigmore Street - London - W1U 2RD - 0207 637 9789 - www.2veneti.com

GAETANO ALFANO
Roccamora UK

Tormenti in Sicilia

T: +44 (0)20 8443 7310
M: +44 (0)7785 280 267
E: gaetano@roccamora.co.uk
Skype: [alfano.guetano](https://www.skype.com/name/alfano.guetano)

Roccamora UK
Unit 1, Trade City
13 Crown Road
Enfield EN1 1TH

Michelangelo a Londra via Versilia

The London Frieze Art Fair è cominciata il 27 settembre in grande stile all'Istituto Italiano di Cultura in nome di Michelangelo.

La serata commemorativa dei 500 anni da quando il sommo artista mise piede in Versilia per seguire l'estrazione di marmi ad uso artistico è stata introdotta dal Direttore Marco Delogu per lasciare la parola alla promotrice Margherita Calderoni e ai distinti ospiti partecipanti, l'architetto Massimo Ruffilli e lo scultore Nicolas Bertoux.

Splendide immagini del Monte Altis-

simo, le cave, Pietrasanta, Seravezza, Forte dei Marmi, Stazzema (i quattro Comuni patrocinanti dell'evento) sono state proiettate ad un folto pubblico per spiegare un periodo della vita di Michelangelo, illustrare luoghi poco noti al turismo di massa e spiegare l'enigma della facciata di San Lorenzo di Firenze. Dalle sue origini ad oggi, tale argomento è stato discusso in dettaglio da Ruffilli, autore di un progetto promotore della realizzazione oggi di detta facciata su disegno di Michelangelo, che verrà a breve riproposto

anche in sede regionale a Firenze, dove ha riscosso l'interesse di Eugenio Giani, Presidente del Consiglio della Regione Toscana. La presentazione storica è stata conclusa con l'intervento dello scultore Nicolas Bertoux, da anni residente a Seravezza dove amministra con successo tramite la Società ARKAD lo splendido laboratorio di marmi dove artisti da tutto il mondo vengono per lavorare con attrezzature sofisticate e modernissime, che hanno dato la misura di come l'arte e l'industria del marmo siano evolute dai tempi di Michelangelo. Il tutto sotto lo sguardo dell'artistica riproduzione in terracotta della testa del David, uscita dalla prestigiosa Antica Fornace Mariani dell'Impruneta, generosa sponsor della serata insieme con FlorenceTown Tour Operators di gran classe, che hanno provveduto



alle graditissime libagioni del buffet con l'ottimo vino toscano Diadema. Nonostante l'inafasto periodo ricordato, che tuttavia ha aperto la strada alla rinomata fama della Versilia, Michelangelo avrebbe sorriso con soddi-

sfazione all'Associazione Fiorentini nel Mondo, ideatrice dell'evento tramite la sua Proconsole in UK, di cui rappresenta senz'altro uno dei più celebri portabandiera.

La Redazione

SPETTACOLARE VIAGGIO IN OCEANIA

Grazie a mostra della Royal Academy of Art

radisi aborigeni.

La mostra tende anche a ricordare il ruolo dell'Inghilterra nella scoperta e nell'avvicinamento all'Europa di culture oceaniche, ma sono omessi i lati oscuri di sopraffazioni economiche e religiose, lasciando spazio anche per la trionfalistica colonizzazione della Nuova Zelanda, benché i primi a metterci piede furono gli olandesi. Mostra molto interessante e bene allestita che permette anche ai comuni mortali di sognare una delle mete preferite dei Reali inglesi.

Margherita Calderoni



In un ambiente azzurrato per entrare nello spirito dei naviganti fra le isole di Melanesia, Micronesia, Polinesia, Oceania traghetta i visitatori in quello che è quasi un terzo della superficie terrestre verso storia, rituali e cerimonie di un mondo ancora poco familiare agli europei.

La spettacolare mostra - allestita alla Royal Academy of Art e in calendario dal 29 settembre al 10 dicembre - vuole così celebrare i 250 anni dalla sua fondazione nel 1768, lo stesso anno in cui James Cook salpò verso quelle lontane isole del Pacifico. Attraverso 200 manufatti da 500 anni in poi, ci si può immedesimare in viaggi in canoa, approdi su terre esotiche, incontri con gli

aborigeni e contrattazioni commerciali con i medesimi.

Le conseguenze portate a questi, tipo tifo e morbillo, sono sorvolate per lasciare spazio all'immaginazione di quanto possano aver pensato i marinai dell'"Endeavour" nel trovarsi di fronte a palmizi lussureggianti, spiagge incontaminate, isolani sorridenti e vestiti di fiori. In un tripudio di tattoo, ornamenti vegetali e maschere tribali, Oceania espone suggestive canoe Maori, costumi rituali di Tahiti, divinità delle Hawaii, imbarcazioni delle Salomon, ornamenti delle Fiji e un'atmosfera di festoso scambio culturale. Si capisce cosa abbia ispirato Gauguin e lo abbia indotto a vivere in questi pa-



CAFFÈ **morganti**

Loyalty Card ★★★★★

187 Tottenham Court Rd.
Fitzrovia, London. W1T 7PQ
02076373281

Morganti Caffé Bar Tornatora
 Morgantitornatoralondon

Open on Sunday Aperto la Domenica

BRICIOLE

RISTORANTE GASTRONOMIA
20 HOMER STREET, LONDON W1H 4NA - TEL 0207723 - FAX 020 7723 5144
www.briciole.co.uk - info@briciole.co.uk

Cheshunt
FUNERAL DIRECTORS

Specialising in Celebration of Life Services

When only the best caring service will do for your loved one, we are here to help

Service and value guaranteed	24 hour caring and sensitive service
Mercedes hearse and limousines	Chapel of rest
Horse drawn hearse available	Complete funeral service

A Caring and Personal 24 hour family Service

Tel. 01992 623310
89b Turners Hill, Cheshunt, Herts. EN8 9BD

NATIONAL INDEPENDENT FUNERAL DIRECTORS



MEGLIO UN MONDO SENZA MURI MARCELLO MAGNI CI ESORTA A STARE IN GUARDIA

Anna Magnani ci tenne in sospenso quando venne a Londra. Era un momento magico per il teatro italiano in Inghilterra. Sembrava che la drammaturgia italiana fosse sul punto di esercitare un ruolo leader sui palcoscenici europei. Arrivavano la Compagnia dei giovani con opere di Pirandello (1965), il Piccolo Teatro di Milano con Il servitore di due padroni di Goldoni (1967),

il Teatro di Roma con Napoli notte e giorno di Raffaele Viviani e nel 1969 arrivò anche Anna Magnani con La Lupa di Giovanni Verga.

Ero all'Aldwych Theatre quella sera. Passata l'ora, il sipario non si alzava. Dieci minuti di ritardo - nessun segno di vita. Quindici, ancora niente. Clap-clap di spettatori spazientiti. Niente. Ci aspettavamo la cancellazione. E poi...

eccola, la lupa, accasciata tra la paglia come una bestia. Surreale. Forse che il sipario non s'era alzato per dirci che, trasmutatasi in animale, Magnani aveva il diritto di tenersi nascosta per mezz'ora nella sua tana senza essere disturbata? Da brivido.

L'anno dopo la sensazione di trovarsi davanti ad un teatro pieno di sorprese e di grossa potenza espressiva accadde al festival d'Edimburgo davanti all'Orlando Furioso con la regia di Ronconi. Erano formidabili export di cultura che producevano sostanza. Uscivano magnifiche messe in scena in inglese di opere di Eduardo de Filippo, in particolare al National Theatre. Poi toccò a Dario Fo e Franca Rame di dimostrare il lato eretico e mordente del teatro italiano su questioni sociali e politiche. Dopodiché silenzio quasi

completo.

Solo oggi al National Theatre si torna a rivedere un'opera di rilievo di un autore italiano, The Lehman Trilogy, di Stefano Massini. Si riparte? Speriamo. In questi ultimi mesi l'Istituto Italiano di Cultura ha dato il via a qualche lettura di opere teatrali con abbinato un minifestival - due giorni di rappresentazioni al Coronet Theatre di Notting Hill. Lì abbiamo visto il work in progress di un attore che la comunità italiana in Inghilterra conosce troppo poco - Marcello Magni. E' uno che ha lasciato l'Italia quando gli hanno chiuso le porte in faccia - un cervello in fuga. Perché? In un incontro all'Istituto è stato detto che negli ultimi vent'anni la produzione teatrale italiana si è impoverita al punto che la possibilità di creare opere serie e innovative si è quasi ridotta a zero. Non c'è incoraggiamento. Ma non solo: la mediocrità nell'uso del linguaggio è diventato un fenomeno di preoccupante deficienza culturale che influisce sulla comunicazione in genere e sui contenuti. Si veda come messaggi a livello di governo vengono veicolati in chiave di sbraccature da bar, come il giornalismo si è fatto pigro, come la critica d'arte si è ridotta a Sgarbi in più di un senso. Non c'è da stupirsi se le aspettative del pubblico sono scese tanto da scoraggiare anche il drammaturgo impegnato, il regista creativo, il produttore disposto al rischio.

In Inghilterra siamo privilegiati di

avere tra noi Marcello Magni che ancora ci prova ad inventare spettacoli demanding di cui abbiamo tanto bisogno. Coniuga il teatro dimostrativo-gestuale con l'arte poetica e poggia su antichissimi schemi di rappresentazione sdoppiata recitando più ruoli. Nel lavoro visto al Coronet si rifà ad un poeta turco del tredicesimo secolo che viaggia a dorso d'asino, Nasreddin Hodja. Sdoppia il personaggio per contrastare contenuti di sempiterna saggezza con l'odierno incubo di leader ignoranti e pericolosi con ambizioni autoritarie che pensano di dividere la società elevando dei muri.

A dorso del suo asino, Magni ci porta davanti al muro costruito da Israele, a quello che vuole Trump al confine col Messico ed anche vicini al muro che tra poco molti Italiani in Inghilterra rischiano di trovarsi davanti quando il computer di una banca o di un ospedale vorrà sapere da che parte stiamo - nella comunità europea o fuori da essa. Il chitarrista al fianco di Magni ad un certo punto intona 'Vengo anch'io? No, tu no'.

Sarebbe utile poter organizzare una tournée di questo spettacolo attraverso l'intero Regno Unito, anche toccando la comunità italiana di Bedford, Peterborough, Manchester, Edimburgo e renderlo ambasciatore di arte italiana seria e generosa, senza muri e senza confini.

Alfio Bernabei

FIANDACA

EST. 1975

WINE IMPORTER & WHOLESALER

www.fiandaca.co.uk

SAN GIORGIO
Classic Italian Dining

932-934 High Road - London N12 9RT
(in between Wheston and North Fincheley Easy Parking)

For reservation call: 020 845 3355

sangiogiorestaurant@hotmail.com

www.sangiogiorestaurant.london

Opening time

Monday to Friday - 12pm to 6pm - 11pm last order

Saturday to Sunday 9am until late

SPAGHETTIHOUSE
cucina italiana • pizzeria

ORGANISING A SPECIAL OCCASION?

CHRISTENING • BIRTHDAY • COMMUNION
COMING OF AGE • ENGAGEMENT ...AND MORE



Let us help you organise your party
at Spaghetti House Goodge Street

Please contact Stefana

info@spaghetthouse.co.uk or call 020 7395 0390

Spaghetti House, 15 Goodge Street London W1T 2PQ

SPAGHETTIHOUSE.CO.UK

@Spagheti_House

@Spagheti_House

/SpaghetiHouse

Gianrico Carofiglio: la mafia? "essenzialmente vinta"

Incontro a Londra con lo scrittore-magistrato

Con la fine dell'estate, L'Istituto di Cultura ha ricominciato la serie di incontri con scrittori italiani di successo. Dopo Michele Serra, e le sue Amache, è stata la volta di Gianrico Carofiglio.

Ero curioso di sentirlo perché lo avevo letto e perché è pugliese, come me. La conversazione con Karen Anderson, del Sunday Times, è stata molto interessante e Carofiglio ha parlato direttamente in inglese, cosa che non succede spesso con i nostri scrittori in visita a Londra, che preferiscono l'ausilio di un traduttore.

Nel corso dell'incontro sono stati toccati argomenti interessanti, primo fra tutti la costruzione dei suoi personag-

gi, a tutto tondo, più sfaccettati, diversi dagli stereotipi del thriller. L'avvocato Guerrieri ed il Maresciallo Fenoglio, i suoi protagonisti, sono personaggi veri, tridimensionali, con una forte dose di empatia, calati in storie molto verosimili.

Carofiglio è stato per quasi vent'anni magistrato, esercitando il ruolo di Pubblico Ministero, in particolare nei processi contro la mafia e, per alcuni anni, è stato anche consulente della commissione Antimafia. Molte delle sue storie, come ha ammesso, sono quindi basate su fatti reali, dosati e miscelati attraverso la lente della sua creatività.

A questo punto è scattata la classica domanda che viene fatta spesso dagli stranieri a noi Italiani: la mafia esiste? Ed è ancora quella dipinta in tanti film e libri di successo?

Carofiglio ha fatto presente che il fenomeno della criminalità organizzata è molto lontano dalla finzione cinematografica sottolineando invece che, almeno a numero di omicidi, la lotta contro la mafia, con l'eccezione della 'Ndrangheta, è stata essenzialmente vinta.

Un concetto che Carofiglio ha ribadito più volte rispondendo alle domande del pubblico. Alla fine gli è stata chiesta una opinione sui libri di Saviano,



che invece continua a raccontare di una criminalità organizzata radicata nel territorio ed ancora molto violenta. Nella risposta Carofiglio si è limitato a definire interessante il primo libro di Saviano ma non ha voluto elaborare ulteriormente. Due visioni così diverse lasciano un legittimo dubbio...

Per finire, Carofiglio è diventato famoso per le sue storie con l'avvocato

Guerrieri ed il Maresciallo Fenoglio ma ha molti più toni nel suo registro di scrittore. Provate a leggere un suo vecchio libro, "Il passato è una terra straniera", ed uno dei più recenti, "Le tre del mattino", per apprezzare appieno la sua maestria nella descrizione dei personaggi e nell'introspezione dei sentimenti più nascosti.

Vincenzo Cappelluto



Quando si nasce in una famiglia come quella della scrittrice Simonetta Agnello Hornby, si cresce con la consapevolezza che si è tutti normali, ma diversi, ognuno con le proprie caratteristiche, talvolta un po' strane. Ecco quindi Ninì, sordomuta, la bambina Giuliana, zoppa, il padre con una gamba malata e la pizzuta zia Rosina, cleptomane (quando l'argenteria scompare dalla tavola, i parenti le si avvicinano di soppiatto per sfilare le posate dalle tasche, piano piano, senza che se ne accorga, perché non si deve imbarazzare...)

Questi ritratti sapidi e affettuosi sono contenuti in "Nessuno può volare" che Simonetta Agnello Hornby ha scritto a quattro mani con il figlio George e che

è stato presentato il 24 settembre all'Istituto italiano di Cultura di Londra.

Il libro ci permette anche e soprattutto di fare la conoscenza di George, il figlio maggiore di Simonetta, alle prese con grossi problemi medici. Non è facile accettare la malattia di un figlio, eppure è possibile, e la chiave di volta risiede proprio in quel "nessuno può volare": "Come noi non possiamo volare, così George non avrebbe potuto camminare: questo non gli avrebbe impedito di godersi la vita in altri modi. Nella vita c'è di più del volare, e forse anche del camminare. Lo avremmo trovato, quel di più".

Lo stesso proposito di coraggio quotidiano ci arriva anche da George, che da quindici anni convive con la sclerosi

multipla. La sua voce si alterna a quella della madre come un controcanto ironico ma deciso nel raccontare i tanti ostacoli, e forse qualche vantaggio, di chi si muove in carrozzella.

Simonetta Agnello Hornby è nata a Palermo. Vive a Londra da più di 45 anni, dove esercita la professione di avvocato di famiglia. Nel 1979 ha fondato Hornby & Levy, il primo studio legale specializzato in casi di violenza nel contesto familiare, che ha pubblicato nel 1997 The Caribbean's Children Law Project, uno studio ancora oggi di primaria importanza nel settore. È stata presidente per otto anni dello Special Educational Needs and Disability Tribunal. Il suo primo libro, La mennulara (Feltrinelli), tradotto in inglese come The Almond Picker (Penguin), è stato un bestseller internazionale, tradotto in dodici lingue e vincitore di numerosi premi. È inoltre autrice di libri di cucina e di tradizioni gastronomiche italiane.

Dopo essersi laureato in Politica e Fi-

losofia e successivamente in Legge, George Hornby ha avuto brevi carriere come avvocato e banchiere nella City. Nel 2002, a 32 anni, gli è stata diagnosticata una rara forma di sclerosi multipla (la variante primaria progressiva). Poco dopo ha dovuto smettere di lavorare e da qualche anno usa la sedia a rotelle e il bastone per muoversi. Da allora è diventato un connoisseur di marciapiedi lisci, autobus con rampe e apprezza molto i bagni a porta larga. Fa parte di vari gruppi (Transport

For All, Disability Rights UK e altri) allo scopo di agevolare e incoraggiare i disabili e i loro assistenti e famigliari a viaggiare e fare parte delle loro comunità. Nel 2015 è stato co-protagonista con sua madre Simonetta di un programma di viaggio ("Io e George") da Londra a Palermo per Rai 3. Nel 2017 è stato coautore e coprotagonista di "Nessuno può volare" (un libro di Feltrinelli Editore e un film della tv La Effe).

La Redazione

SIMONETTA AGNELLO HORNBY PRESENTA IL SUO NUOVO LIBRO

L'HA SCRITTO CON IL FIGLIO AFFETTO DA SCLEROSI MULTIPLA

YOUR GATEWAY TO ITALY AND THE WORLD.



With up to 4 daily direct flights from London to Rome, you can enjoy easy connections to a wide network of Italian and worldwide destinations, like the newly launched Johannesburg, New Delhi, Maldives, and Nairobi. Discover them all.

ALITALIA.COM



Unit C34 Hastingwood Trd Est, 35 Harbet Road, London N18 3HU
Tel: 020 88035344
info@ilgelatodiariala.com
www.ilgelatodiariala.com

il gelato di
Ariela

PASSIONATE ABOUT
GELATO

SEEDS OF ITALY
D 2 Phoenix Ind Est Rosslyn Cres, Harrow, Middx HA1 2SP
Tel: 020 8427 5020 - Fax: 020 8472 5051
e-mail: grow@italianingredients.com - web: seedsitaly.com

Franchi
From Seed to Plate
Franchi

800+ Italian Seeds/Deli Provisions/Cookshop/Preserving/Gifts
Open to the public or call for a catalogue.
Franchi Sementi, Seed producers, Est. 1783, Borgame

La Collina

17 Princess Road - Primrose Hill - London NW1 8JR
020 7483 0192
info@lacollinarestaurant.co.uk www.lacollinarestaurant.co.uk

La Credenza
Artisan delicacies from
Italian traditions

La Credenza Ltd
Unit 9, College Fields Business Centre
Prince George Road, London SW19 2PT
T 020 7070 5070 F 020 7070 5071
Email info@lacredenza.co.uk
www.lacredenza.co.uk

Novità Editoriali

The Italian Bookshop - 123 Gloucester Rd, London SW7 4TE - www.italianbookshop.co.uk



Luigi Lo Cascio, Ogni ricordo è un fiore, Feltrinelli

È un viaggiare lento, quello dell'Intercity che da Palermo conduce a Roma, un viaggiare d'altri tempi, interrotto dalle frequenti fermate alle stazioni, dai passeggeri che salgono e scendono, chiacchierano e bisticciano, si addormentano o, nella traversata dello Stretto, lanciano gli oggetti vecchi in mare. È per questa lentezza che Paride Bruno ha scelto di tornare con il treno che prendeva vent'anni prima, da ragazzo, per godersi la vita che turbinava intorno a quei viaggi lunghi - la coppia siciliana che litiga per le parole crociate, la ragazza spaventata e sola che cerca compagnia, il ragazzino dallo sguardo intelligente -, e soprattutto per prendersi il tempo di rileggere la pesante cartellina che porta con sé. Contiene i suoi molti tentativi di romanzo, tutti interrotti al primo punto fermo, perché Paride Bruno ha cercato di cimentarsi in ogni genere e stile, senza però mai riuscire a sceglierne uno, a portare a termine l'opera e potersi così dire scrittore. "Sono un tipico esempio di come agisca in maniera diffusa lo spirito incerto e schizoide dei tempi, per cui, mentre sto appena vivendo un'esperienza, mi sento accerchiato da tutte le cose che in quello stesso istante sto perdendo. E migro. Trasmigro." Ma proprio questi tanti cominciami finiscono per disegnare con precisione la figura del protagonista: in ognuno degli incipit è contenuta una scheggia della sua vita, delle sue ossessioni, delle sue paure e dei suoi desideri. Ogni ricordo un fiore.



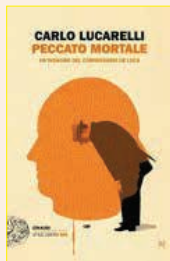
Marco Malvaldi, Per ridere aggiungere acqua, Rizzoli

Il linguaggio è un meccanismo cognitivo di tipo computazionale - determinato biologicamente - in grado di generare a partire da un insieme limitato (le parole) un insieme illimitato di espressioni gerarchicamente strutturate (le frasi). Come funziona questo meccanismo? Quali sono le operazioni matematiche che compiamo quando parliamo? In che modo gli elementi più semplici vanno a costruire quelli più complessi? In che modo il linguaggio attiva il nostro cervello? E quello di un computer? "Henri Poincaré diceva che la matematica non è lo studio degli oggetti, ma delle relazioni tra gli oggetti; al tempo stesso, una lingua è fatta principalmente di relazioni tra oggetti, non da oggetti sbattuti lì a caso, ed è proprio leggendo queste relazioni che il nostro cervello si accende e, oltre a riconoscere, costruisce una storia, una sequenza di avvenimenti temporali veri o presunti, vivi o defunti." Che rapporto c'è tra questa lettura e un'emozione fondamentale come una risata? Da Guareschi a Edgar Allan Poe e Georges Perec; dai concetti di ridondanza e interdipendenza su cui Claude Elwood Shannon fondò la teoria matematica della comunicazione - alla base di gran parte della tecnologia informatica che usiamo tutti i giorni - agli esperimenti di Amos Tversky e Daniel Kahneman, i padri dell'economia comportamentale che hanno rivoluzionato il mondo della psicologia; da Bergson a Eco passando per Borges, Montale e Fosco Maraini, un viaggio straordinario ed esilarante per rispondere alla domanda: è possibile insegnare a un computer che stiamo scherzando?



Veronica Raimo, Miden, Arnoldo Mondadori

È un mattino cristallino come tanti a Miden. Una ragazza bussa alla porta di una coppia con un'accusa di abuso sessuale. L'accusato è il suo ex professore di filosofia. La compagna del professore aspetta un figlio. Sono entrambi approdati a Miden da un paese straniero, sprofondato nel Crollo: una devastante crisi economica. Miden è la società ideale che li ha accolti, un nuovo Eden di eguaglianza e benessere, una piccola comunità laica e razionalista, tanto solidale quanto inflessibile. Il professore e la studentessa hanno avuto una storia in passato. Ma è solo a due anni di distanza che la ragazza si rende conto di aver riportato un trauma da quel rapporto. La denuncia scuote la felice comunità di Miden, dove ogni anomalia che ne alteri il candore viene dibattuta e corretta, ogni trauma riconosciuto e risolto per il bene comune. I tre protagonisti si ritrovano al centro di un'indagine. Amici e colleghi si trasformano in un tribunale che deciderà delle loro vite. E, nell'attesa del verdetto, tutte le certezze della coppia si corrompono, così come il futuro che sognavano per il loro figlio.



Carlo Lucarelli, Peccato mortale, Einaudi

Quello tra il 25 luglio e l'8 settembre del 1943 è un periodo strano, allucinato. L'Italia si sveglia una mattina senza più il fascismo e praticamente la mattina dopo con i tedeschi in casa. Proprio nel caos di quei giorni De Luca, in forza alla polizia criminale di Bologna, si trova a indagare su un corpo senza testa. Semplice, perché in fondo si tratta di un omicidio, un lavoro da cane da caccia: chilometri a vuoto, piste da seguire e qualche cazzotto da mettere in conto se ficchi il naso dove non dovresti. Complicato, perché la vicenda assume presto risvolti politici che, date le circostanze, diventano molto pericolosi. Comunque sia il caso, è nella natura di De Luca, va risolto. Sempre. Anche a costo di accettare un compromesso.



Andrea De Carlo, Una di luna, La Nave di Teseo

Margherita Malventi si dedica a una cucina intima e riflessiva nel suo piccolo ristorante a Venezia, nel sestiere di Castello, ed è convinta che la luna le abbia salvato la vita più di una volta. Suo padre si chiama Achille, ha ottantasette anni, è alto un metro e cinquantaquattro, ed è stato uno dei più rinomati chef della città lagunare, finché non ha perso tutto a causa delle sue manie di grandezza. È un uomo rabbioso, in guerra contro il mondo, ma l'invito a partecipare come ospite d'onore a Chef Test, popolarissimo programma televisivo di cucina, sembra offrirgli la possibilità di una rivale pubblica. Margherita decide di accompagnarlo a Milano, dove il programma viene registrato, con la speranza assai poco realistica che il viaggio possa dischiudere tra loro una comunicazione che non c'è mai stata.



Fabio Stasi, Ogni coincidenza ha un'anima, Sellerio

Vince Corso è un biblioterapeuta. Precario più per nascita e per vocazione esistenziale che per condizione sociale, un giorno ha scoperto le doti curative, per l'anima e per il corpo, dei libri e ne ha fatto la propria professione. Si rivolge a lui una bella sessantenne: ha un fratello malato di Alzheimer che, nel marasma della sua mente, da qualche tempo ripete delle frasi spezzate, sempre le stesse, senza alcun legame tra di loro. Era stato uno studioso di fama e un lettore vorace, un amante delle lingue, un ricco collezionista di volumi, quelle parole potrebbero essere citazioni da un romanzo. «E solo un'ipotesi, ma se questo libro esiste, ci terrei a sapere qual è. E se lei lo trovasse, potrei leggerglielo a voce alta, qualche pagina al giorno». Il biblioterapeuta si mette al lavoro, con una domanda che lo assilla: se avessi perso tutto, e ti venisse concesso di salvare un solo ricordo, quale sceglieresti? Ha diversi enigmi da risolvere, mediante tecniche per decifrare e interpretare i testi, attraverso psicologie di identificazione con possibili autori, ricerche di biblioteca in biblioteca, incontri fortuiti e rivelatori. Un'avventura che lo guida a una soluzione che proprio innocente, come all'inizio appariva, non sarà. Intanto scruta i luoghi, fa sedute di biblioterapia con pazienti nuovi e inaspettati, scopre l'odio che è tornato ad attraversare i quartieri e la società. Ed è come una ricerca nella ricerca, un romanzo nel romanzo. Perché Vince è un camminatore, un esploratore di spazi e di persone: itinerari, spazi e persone che lo rimandano senza tregua a coincidenze con i momenti della letteratura di cui è vittima e complice, quasi come un prigioniero felice. Ma dominato da un bisogno inesauribile: trovare la linea di confine tra la vita e i libri e forse superarla, perché sempre di più è attratto dalle passioni, dalle paure e dalle gioie di uomini e donne in carne e ossa.

MAXIMUM CAR CARE LTD

Carmine or Gennaro

Accident & Mechanical Repair Specialists

Leeborn House, 859 Coronation Road, Park Royal, London, NW10 7QE

Tel (020) 8965 6565 (020) 8838 4555 Fax (020) 8963 0682

www.max-online.co.uk maxcarcare@btconnect.com



Restaurant • Bar • Private Dining

2a Elizabeth Street

London SW1W 9RB

020 7730 5498

email: info@eatatsicily.com website: www.eatatsicily.com



THOMAS B. TREACY FUNERAL DIRECTORS

(In the heart of Little Italy)

St. Anthony's Chapel - Repatriation to Italy

Last Supper coffins - Memorials and memorial cards

020 7837 1775 (Irene Possetto)

29-31 Rosebery Avenue, Clerkenwell, London EC1 4SL

Part of Dignity plc. A British Company



Al servizio della comunità italiana dal 1981

Richard's Catering Agency

SOFIA

Tel: 020 7430 1212 - Tel: 020 7439 4526

Tel: 0845 521 2900 - Mob: 07969 060 831

richardcatering@yahoo.co.uk - www.richardscatering.co.uk

1st Floor - 31 Theobalds Road LONDON WC1X 8SP



tutti a tavola ...

con Giorgio Locatelli

Dal suo ultimo libro "Made At Home"



Calamarata with samphire, monkfish, chilli and lemon

Serves 6

- unwaxed lemons 4, preferably from amalfi coast
- sea salt and freshly ground black pepper
- 500g calamarata pasta or mezzi paccheri di Gragnano
- 3 cloves garlic
- 1 small bunch of fresh flat-leaf parsley
- extra virgin olive oil a little
- 1 mild red chilli finely chopped
- 300g monkfish fillets, cut into small pieces
- 35ml white wine
- 100g, cleaned samphire
- 1 teaspoon salted capers

With a peeler remove the peel from the lemons in large strips.

Pour 5 litres of water into a large pan, add the lemon peel and bring to just under a simmer (if you have a kitchen thermometer this will be 80–90°C).

Cover with a lid and leave to infuse for 2 hours. Pass the infused water through a fine sieve into a large bowl (you want to remove the pieces of lemon peel, as if they find their way into the finished sauce they will be bitter), then return the water to the pan.

Bring a pan of salted water to the boil, then put in the pasta and cook for about 12 minutes (or 3 minutes less than the instructions on the packet).

Meanwhile, put one of the cloves of garlic on a chopping board and crush it into a paste with the back of a large knife.

Put the parsley on top and chop finely, so that the garlic and parsley combine and release their flavours into each other. Finely chop the remaining garlic cloves. Heat a little olive oil in a large sauté pan and add the garlic and the chilli. Cook gently for 2 minutes, taking care not to burn the garlic. Add the monkfish and cook for another 2 minutes, pour in the wine and let it bubble up to evaporate the alcohol, then stir in a ladleful of the cooking water from the pasta. Drain the pasta, reserving the rest of the water.

Add the pasta to the sauce, with enough of the cooking water to almost cover it. Add the samphire and capers and let the liquid reduce by half, until it coats the pasta. Finish with the parsley and garlic and olive oil and spoon into a warmed serving dish. If you like, finish with a squeeze of lemon juice.



Giuseppe's Ristorante Italiano

is one of the South Bank's oldest family run Italian restaurant

47/49 Borough High Street, London SE1 1NB

Tel: 0207 407 3451

info@giuseppesplace.com - www.giuseppesplace.com



SOUTHERN ITALIAN COOKING

by Francesco Mazzei

SARDE RIPIENE Stuffed Sardines



I PROBABLY SHOULDN'T BE SAYING THIS AS A CHEF but for me sardines can smell and taste a bit strong so, cooking them in this way, where a generous stuffing is the real hero, softens the flavour and transforms them. The herbs and lemon zest add freshness and acidity and the gentle background of breadcrumbs and cheese contrasts with the oily fish. This is a classic version of a dish you'll find all over the South. The sardines are butterflied then wrapped around the filling – which varies according to the cook – before they're deep-fried. I've also tucked a basil leaf over and around my filling to help prevent any of it falling out. Sharing these as an antipasto always gets people talking, not only as Italians try and work out the cook's choice of ingredients, but because the mozzarella melts and stretches when you bite into them and there's guaranteed to be mess. Serve the sardines with something fresh and crunchy to cut through the richness, such as the fennel, puntarelle, orange and olive salad or the caramelised Tropea onion salad.

SERVES 4

- 12 medium sardines, butterflied (ask your fishmonger to remove the backbones but keep them whole with their tails on)
- 80g pitted black olives
- 80g mozzarella
- 50g sun-dried tomatoes
- 20g pecorino cheese, grated

- 50g fresh breadcrumbs
- ½ tsp dried oregano
- grated zest of 1 lemon, plus a little juice
- 12 large basil leaves
- 3 medium eggs
- 250g dried breadcrumbs plain flour, to dust
- sunflower oil, for deep-frying

Wash the sardines. Place the olives, mozzarella and sun-dried tomatoes on a chopping board and chop them all together. Transfer to a bowl and add the pecorino, fresh breadcrumbs, oregano, lemon zest and a few drops of lemon juice. Mix well to get a compact mixture. Spread some of the mixture down the middle of each sardine.

Cover with a basil leaf then roll up the sides of each sardine around the basil leaf so that the leaf tucks the filling inside the fish.

In a bowl, whisk the eggs. Place the dried breadcrumbs on a plate.

Dust the sardines with flour, then carefully dip them in the egg one by one and then in the breadcrumbs.

Heat enough oil for deep-frying in a large, deep saucepan or deep fat fryer to 165°C. Fry the sardines in batches for about 3 minutes, remove each batch with a slotted spoon, drain on kitchen paper then deep-fry again for 3 minutes. Drain on kitchen paper again and serve hot.



La Cucina Siciliana

di Enzo Oliveri

info@thesicilianchef.co.uk

Involtini di pesce spada Swordfish Rolls



As an ingredient, the popularity of the swordfish dates back the Greek occupation of Sicily, however the use of citrus fruits, skewers, and the pine nut- raisin combination in this recipe is said to be a symbol of the Arab occupation that lasted three centuries

Ingredients for the Involtini:

- 3 thin slices of swordfish
- 200g of breadcrumbs
- 10g of pine nuts
- 10g of raisins
- 1 tomato
- ½ glove of garlic
- 10g of almonds
- 1 basil leaf
- ½ small red onion

1 mint leaf

- 3 bay leaves
- 200ml of extra virgin olive oil
- salt and pepper

Ingredients for the Salmoriglio sauce:

- ½ lemon
- 50ml of extra virgin olive oil
- oregano
- salt and pepper
- ½ a clove of garlic

Method

- 1) Blend together the tomato, garlic, olive oil, mint, basil, almonds salt and pepper.
- 2) In a bowl add breadcrumbs, pine nuts, raisins together with the blended mixture and gently stir.
- 3) Lay three slices of swordfish in an oven dish and place some on the mixture in the middle of each slice of swordfish and roll each one, not leaving any gaps.
- 4) Cut the onion in wedges and with a toothpick, pierce one wedge of onion with 1 bay leaf to the swordfish roll. Repeat to all three creating a kebab shape.
- 5) Coat all three swordfish rolls with olive oil and roll in the remaining breadcrumbs.
- 6) Cook in the oven for 10 minutes and serve it with a salad and salmoriglio sauce.

Opportunità di lavoro Federazione Italiana Cuochi

La Federazione Italiana Cuochi UK Delegation ha attivato un servizio per Chefs in cerca di nuove opportunità lavorative sul territorio Inglese. Inviare il CV a info@ficuk.com

Hotel e Ristoranti in UK, interessati a pubblicare ricerche di lavoro per il Personale di Cucina, sono invitati a visitare il sito <http://www.ficuk.com/jobs/> o scrivere a info@ficuk.com

INDIRIZZI UTILI IN G.B.

AMBASCIATA ITALIANA A LONDRA

Residenza: 4 Grosvenor Square
London W1X 9LA

Uffici: 14, Three Kings Yard
London W1K 4EH
ambasciata.londra@esteri.it
T: 020 73122200 - F: 020 73122230
www.ambolondra.esteri.it
ambasciata.londra.esteri.it

ADDETTANZA MILITARE A LONDRA

7/10 Hobart Pace, London SW1W 0HH
T: 020 7259 4500 - F: 020 7259 4511
segr_diff@difitalia.co.uk

AMBASCIATA DITALIA A DUBLINO

63-65 Northumberland Road Dublin 4
T: +353 1 6601744 - F: +353 1 6682759
ambasciata.dublino@esteri.it
consolare.ambdublino@esteri.it

CONSOLATO GENERALE D'ITALIA LONDRA

"Harp House", 83/86
Farringdon Street
LONDON EC4A 4BL
T: 020 7936 5900 - F: 020 7583 9425
Cel. emergenza 0044 (0) 7850 752 895
consolato.londra@esteri.it
www.conslondra.esteri.it

*Prenotazioni appuntamenti passaporti
circoscrizione Londra T: 020 7583 1634
Lunedì/Venerdì dalle 08:45 alle 13:00
È possibile prenotare appuntamenti on
line attraverso il sito del Consolato*

CONSOLATO GENERALE D'ITALIA EDIMBURGO

32 Melville Street
Edinburgh EH3 7HA
T: +44 (0)131 220 3695 / 226 3631
F: +44 (0)131 2266260
consolato.edimburgo@esteri.it
www.consedimburgo.esteri.it

RETE CONSOLARE CIRCOSCRIZIONE DI LONDRA

ASHFORD AGENZIA CONSOLARE
È in corso la ricerca di un nuovo titolare

BEDFORD CONSOLATO ONORARIO
Sig. Gaetano Moliterno
Ufficio 69 - Union Street
Bedford MK40 2SE

*(Per passaporti e carte d'identità)
11 Lurke Street - Bedford MK40 3HZ
(Per procure, registrazioni di nascita,
matrimoni, morti. Solo il venerdì)*

BIRMINGHAM

VICE CONSOLATO ONORARIO
Dott.ssa Ilaria Di Gioia
Birmingham Science Park Aston
Holt Court South Jennens Rd
Birmingham B7 4EJ

Tel: 0121 250 3565
(Solo durante le ore di Ufficio)
info@viceconsolato.co.uk
www.vicensolato.co.uk

BRISTOL AGENZIA CONSOLARE

È in corso la ricerca di un nuovo titolare

CARDIFF

VICE CONSOLATO ONORARIO
Sig. Antonino Contino
58 Kings Road, Canton
Cardiff CF11 9DD

Tel/fax: 029-20341757

CHESHUNT AGENZIA CONSOLARE

Sig. Carmelo Nicastro
Borough Offices
Bishop's College - Room 15
Churchgate, Cheshunt
Herts EN8 9XB

Tel/Fax: 01992 - 620866

GIBILTERRA

CONSOLATO ONORARIO

Sig. Patrick H. Canessa
PO Box 437, 3 Irish Place, Gibraltar
T: 00350-200 47096
F: 00350-200 45591
italy@gibraltar.gi

GUERNSEY AGENZIA CONSOLARE

Sig.ra Judith Finetti
"Montechiari", Petit Axce Lane, Vale,
Guernsey GY3 5DS
T: 01481-243759 - F: 01481-243658

JERSEY AGENZIA CONSOLARE

Sig.ra Serafina Venticinque
1A Douro Terrace, Le Mont Pinel
St Helier Jersey CI JE2 4RS
Cell: 07797-888273
svitalconsuljsy@gmail.com

LIVERPOOL

CONSOLATO ONORARIO

È in corso la ricerca di un nuovo titolare-

MANCHESTER

CONSOLATO ONORARIO

È in corso la ricerca di un nuovo titolare

NEWCASTLE UPON TYNE

AGENZIA CONSOLARE

Sig. Roberto Ferasin
7 Martindale Walk, Killingworth
Newcastle upon Tyne NE12 6QT
Cell: 07508 408047
robertoferasinnewcastle@outlook.com

NOTTINGHAM

VICE CONSOLATO ONORARIO

Dott.ssa. Valeria Passetti Riba
Lace Market House
54-56 High Pavement, Lace Market
Nottingham NG1 1HW
info@consolatonottingham.org

PETERBOROUGH

AGENZIA CONSOLARE

Sig.ra Carmela Cocozza
The Fleet, High Street,
Fletton, Peterborough PE2 8DL
T: 01733-560218 - F: 01733-893550
Cell: 07552 913229
carmel63@hotmail.co.uk

WATFORD AGENZIA CONSOLARE

Sig. Luciano Rapa
11, St. James Rd, Watford
Herts WD1 8DZ
Tel/Fax: 01923 819644
INAS: 020 7834 2157
lrapa@inasitalianwelfare.co.uk

WOKING AGENZIA CONSOLARE

Cav. Aldino Albertelli
14, Oriental Road, Woking
Surrey GU22 7AW
T: 01483 760749

UFFICI CONSOLARI DIPENDENTI

CONSOLATO ONORARIO D'ITALIA

GLASGOW

Responsabile: Leandro FRANCHI
24 St. Enoch Square, G1 4DB
T: 0141 227 8051 - F: 0141 204 1199
italianconsulateglasgow@gmail.com

CONSOLATO ONORARIO D'ITALIA

BELFAST

Responsabile: Olimpio D'Agostino
42 Glenholm Drive, BT8 6LW
T: 02890 709415 - T: 02890 333719
leo@dagostino42.fsnet.co.uk

AGENZIA CONSOLARE ONORARIA

D'ITALIA, GREENOCK

Responsabile: Elisa Mazzoni Lamb
4 Brougham Street, PA16 8AA
T: 01475 892131 - F: 01475 720713
elisalamb@gmail.com

COMITATO DEGLI ITALIANI ALL'ESTERO (COMITES)

20, Brixton Road, London SW9 6BU
Tel: Non definito
info@comiteslondra.info
www.comiteslondra.info
20 Dale Street, 4th floor
Manchester M1 1EZ
Tel/Fax: 0161 236 9261
comitesmanchester@yahoo.co.uk
36 Grindlay St. Edinburgh EH3 9AP
T: 0131 2298804 - F: 0131 2298689

ITALIAN CULTURAL INSTITUTE LONDON

39, Belgrave Square
London SW1X 8NX
T: 020 7235 1461 - F: 020 7235 4618
icilondon@esteri.it
www.icilondon.esteri.it

ITALIAN CULTURAL INSTITUTE EDINBURGH

82, Nicolson Street
Edinburgh EH8 9EW
T: 0131 668 2232 - F: 0131 6682 7777
iicedimburgo@esteri.it
www.iicedimburgo.esteri.it

EDUCATION DEPARTMENT LONDON

83-86 Farringdon Street
London EC4A 4BL
T: 020 7583 8984 - F: 020 7822 7112
edu.londra@esteri.it
www.conslondra.esteri.it

EDUCATION DEPARTMENT EDINBURGH

32A, Melville Street
Edinburgh EH3 7HW
T: 0131 226 3169
CO.A.S.IT.

THE ITALIAN SCHOOL BOARD

152 Buckingham Palace Road
London SW1W 9TR
T: 020 7730 4464
coasit@lineone.net

COM.A.C.I.S.S.

32A, Melville Street
Edinburgh EH3 7HW
T: 0131 226 3169
comaciss@aol.com.uk

CO.SC.AS.IT.

111, Piccadilly, Manchester M1 2HY
T: 0131 2253726

LA SCUOLA ITALIANA A LONDRA

154 Holland Park Avenue
London W11 4UH
T: 020 7603 5353
info@scuolaitalianalondra.org
www.scuolaitalianalondra.org/

CHAMBER OF COMMERCE AND INDUSTRY FOR THE UK

1 Princes Street, London W1R 8AY
T: 020 7495 8191 F: 020 7495 8194
info@italchamind.org.uk
www.italchamind.org.uk

ITALIAN TRADE AGENCY

Sackville House, 40 Piccadilly,
London SW1J 0DR
T: 020 7292 3910
londra@ice.it - www.ice.it

ALITALIA

4th Floor, Falcon House,
115 - 123 Staines Road,
Hounslow, Middlesex TW3 3LL
Reservations: 03335 665544
www.alitalia.com

BANCHE

BANCA DITALIA LONDRA

2 Royal Exchange Buildings
London EC3V 3DG
T: 020 7606 42
www.bancaditalia.it

INTESA SANPAOLO

90 Queen Street, London EC4N 1SA

020 7651 3000
www.intesasanpaolo

UNICREDIT AG IN THE UK
Moor House, 120 London Wall
London EC2Y 5ET
020 7826 100
www.hypovereinsbank.co.uk

MEDIO BANCA

33 Grosvenor Place
London SW1X &HY
T: 0203 0369 500 - F: 0203 0369 555
info@mediobanca.co.uk
www.mediobanca.it

ENIT / ITALIAN GOVERNMENT TOURIST BOARD

1 Princes Street, London W1B 2AY
T: 020 7408 1254 - F: 020 7399 3567
italy@italiantouristboard.co.uk
www.enit.it

PATRONATI

PATRONATO A.C.L.I.

Associazioni Cristiane
Lavoratori Italiani
134, Clerkenwell Road
London EC1R 5DL
T: 020 7278 0083/4 - F: 020 7278 2727
londra@patronato.acli.it

PATRONATO INAS-CISL

Istituto Nazionale
di Previdenza Sociale
248 Vauxhall Bridge Road
London SW1V 1JZ
T: 020 7834 2157 - F: 020 7630 0169
mail@inasitalianwelfare.co.uk

PATRONATO INCA-CGIL

Istituto Nazionale
Confederale di Assistenza
124 Canonbury Road, London N1 2UT
T: 020 7359 3701 - F: 020 7354 4471
inca.cgil@btconnect.com

PATRONATO ITAL-UIL (UIM)

Istituto di Tutela ed Assistenza ai
Lavoratori della Unione Italiana
del Lavoro (U.I.L.)
Second floor, Congress House
London WC1B 3LS
T: 020 8540 5555 - F: 020 8307 7601
ital.uil.gb@hotmail.co.uk

MISSIONI CATTOLICHE ITALIANE

197, Durants Road, Enfield
Middlesex EN3 7DE
T: 020 8804 2307

PADRI PALOTTINI

St. Peter's Italian Church
Clerkenwell Road, London EC1R 5EN
Uffici: 4, Back Hill, London EC1R 5EN
T: 020 7837 1528 - F: 020 7837 9071

PADRI SCALABRINIANI

20, Brixton Road, London SW9 6BU
T: 020 7735 8235 - F: 020 7793 0385
Villa Scalabrini
Green Street, Shenley, Herts WD7 9BB
T: 020 8207 5713 - F: 020 8381 5570
14 Oriental Rd, Woking

Surrey GU22 7AW
T: 01483 760749

10 Woburn Road, Bedford MK40 1EG
T: 01234 359 515 - F: 01234 340 626

BRADFORD

68 Little Horton Lane
Bradford BD5 0HU.
T: 01274 721 612

AVVOCATI

PINI FRANCO LLP,

22 /24 Ely Place, London EC1N 6TE
T: 020- 7566 3140 - F: 020- 7566 3144
dpini@pinifranco.com
rfranco@pinifranco.com
www.pinifranco.com

BELLUZZO & PARTNERS LLP

38 Craven Street
London WC2N 5NG
www.belluzzo.net
T: 020-7004 2660 - F: 020-7004 2661
alessandro.belluzzo@belluzzo.net

STUDIO LEGALE INTERNAZIONALE GAGLIONE

Hamilton House, 1 Temple Avenue
London EC4Y 0HA
T: 020-7489 2014 - F: 020-7489 2001
alessandro@gaglione.it
www.gaglione.it

NOTAI

STUDIO NOTARILE DE PINNA DE PINNA NOTARIES

35 Piccadilly, London W1J 0LJ
Tel: 07585-459415
depinna@gaglione.it

DOTTORI

MEDICO FIDUCIARIO DEL CONSOLATO G.P. (N.H.S.)

D.ssa Orietta EMILIANI
32 Eardley Crescent. London SW5 9JZ
T: 020 7373 0140 - F: 020 7244 6617
Mobile: 07531-728424

AEROPORTI

HEATHROW - GREATER LONDON TW6
T: 0844 335 1801

GATWICK - WEST SUSSEX RH6 0NP
T: 0844 892 0322

LONDON CITY
Hartmann Road, London E16 2PX
T: 020 7646 0000

STANSTED AIRPORT
Enterprise House, Bassingbourn Rd,
Stansted, Essex CM24 1QW
T: 0844 335 1803

LUTON AIRPORT
Airport Way, Luton LU2 9LY
T: 01582 405100

BIRMINGHAM B26 3QJ
0871 222 0072

CARDIFF
Vale of Glamorgan CF62 3BD
T: 01446 711111

EDINBURGH EH12 9DN
T: 0844 448 8833

DUBLIN IRELAND - T: +353 1 814 1111



Il Direttore di SM La Notizia Londra compie ogni ragionevole sforzo per assicurare che i materiali ed i contenuti pubblicati nel giornale siano attentamente vagliati ed elaborati con la massima cura. Tuttavia errori, inesattezze ed omissioni sono possibili. Si declina, pertanto, qualsiasi responsabilità per errori, inesattezze ed omissioni eventualmente presenti. A tal riguardo, si invitano gli utenti a richiedere eventuali rettifiche e/o integrazioni di quanto pubblicato. Le opinioni espresse dai singoli autori di articoli sono da ritenersi a titolo personale e possono non rispecchiare l'opinione del Direttore. Tutte le illustrazioni e il materiale editoriale sono soggetti a Copyright © e non possono essere usate, stampate, copiate, modificate in ogni modo, ripubblicate sul web senza il permesso scritto del proprietario dei Copyright ©.



ABARTH 124 SPIDER. ADRENALINE SEEKER.



**ONCE YOU GET BEHIND THE WHEEL YOU WON'T WANT TO BE ANYWHERE ELSE.
CALL US NOW TO BOOK YOUR TEST DRIVE.**

SET YOURSELF FREE FROM
£199 PER MONTH*
PLUS INITIAL RENTAL

Motor Village
A FIAT CHRYSLER AUTOMOBILES COMPANY **UK**

MOTOR VILLAGE UK – MARYLEBONE 105 WIGMORE ST, MARYLEBONE, LONDON W1U 1QY 020 7399 6650
MOTOR VILLAGE UK – CROYDON 121 CANTERBURY RD, CROYDON CR0 3HH 020 8683 1000
WWW.MOTORVILLAGEUK.COM

Official fuel consumption figures for the Abarth 124 spider range mpg (l/100km): Combined 42.8 (6.6) – 44.1 (6.4), Urban 31.0 (9.1) – 33.2 (8.5), Extra urban 54.3 (5.2) – 55.4 (5.1). CO₂ Emissions: 153 – 148 g/km. Fuel consumption and CO₂ figures are obtained for comparative purposes in accordance with EC directives/regulations and may not be representative of real-life driving conditions. Factors such as driving style, weather and road conditions may also have a significant effect on fuel consumption.

*Personal Contract Hire. Abarth 124 spider 1.4 MultiAir 170hp Manual (with Portogallo 1974 Grey Metallic paint at £600 incl. VAT). Initial rental £3,582, followed by 23 monthly rentals of £199, inc. VAT & excl. maintenance. Based on 6,000 miles p.a. Excess mileage charges apply. Vehicles must be ordered between 01/10/18 and 31/12/18 and registered by 31/03/19. Subject to status. Guarantees may be required. Participating Retailers only. Ts&Cs apply. Leasys SL1 0WU. **LEASYS**